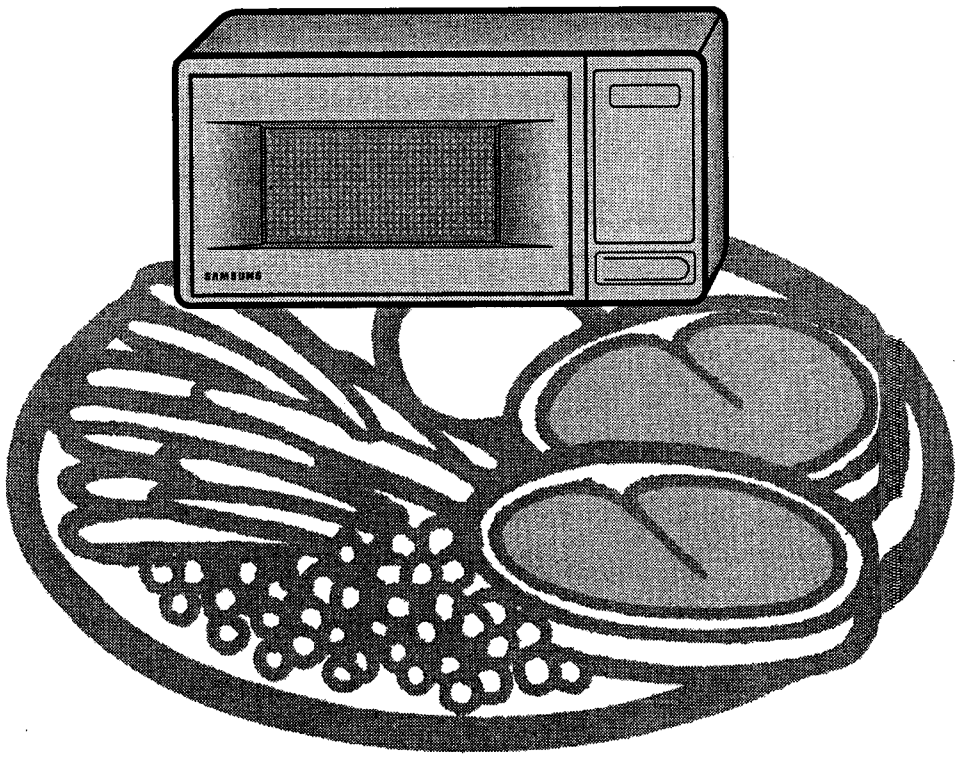
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45
M9G35/M9GF35/M9GT35/M9GR35
M9G34/M9G44
MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45
MBG44

DEUTSCH

Owner's Instructions and Cooking Guide



CODE NO. 747D 9-0708-00

1. Precaution

1-1. Safety Precaution (⚠)

1) Pacemaker wearers must consult their physician before attempting to service or repair a microwave oven.
For additional advice on this subject, write to the manufacturer of your pacemaker.
2) *The product should be serviced only by qualified personnel.*
3) Though the product has been manufactured in compliance with the Federal performance Standard 21 CFR Subchapter J(DHHS), it is very important when servicing to avoid being exposed to excessive microwave radiation. All the repairs should be performed in accordance with the procedures described in this manual.
4) Use only the identical parts as listed in the parts list of this manual in order to comply with the Federal performance Standard 21 CFR Subchapter J(DHHS).
5) In the event of suspected microwave energy leakage in excess of 5mW/cm2, please notify;

CENTRAL SERVICE CENTER

6) Repair microwave oven at no charge to the owner for excessive microwave emission level.
7) Ascertain the cause of the excessive leakage and instruct the owner not to use the unit until the oven has been brought into compliance.
8) If the oven is operated with the door open, please advise the owner not to use the oven and contact the manufacturer and CDRH immediately.
9) There are special components used in the microwave oven which are important for safety. These parts are marked with a on the replacement parts list. It is essential that these critical parts-should be replaced only with the manufacturer's specified parts to prevent microwave leakage, shock, fire, or other hazards. Do not modify the original design.

1-2. Servicing Precaution (☞)

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED BEFORE AND DURING SERVICING TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
(b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and then make repairs as necessary:
(1) Interlock operation
(2) proper door closing
(3) seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage)
(4) damage to or loosening of hinges and latches
(5) evidence or dropping or abuse.
(c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartments, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity, and connections.
(d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before g the oven to the owner.
(e) A Microwave leakage check compliance with the Federal performance standard should be performed on each oven prior to release to the owner.

2. Specifications

SPECIFICATIONS

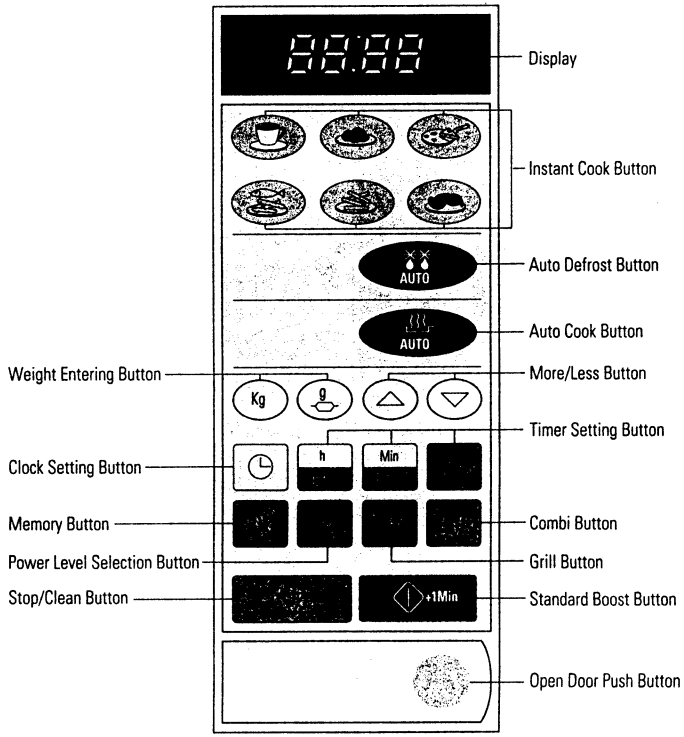
TIMER	99 MINUTES 90 SECONDS
POWER SOURCE	230V 50Hz, AC
POWER CONSUMPTION	MICROWAVE : 1,500W GRILL: 1,300W
OUTPUT POWER	FROM 90W TO 900W (10 LEVEL POWER) → (IEC-705 TEST PROCEDURE)
OPERATING FREQUENCY	2,450MHz
MAGNETRON	OM75P(31)
COOLING METHOD	COOLING FAN MOTOR
OUTSIDE DIMENSIONS	517(W) x 317(H) x 433(D)

POWER LEVEL		ON TIME	OFF TIME
10%	90W	4 sec	26 sec
20%	180W	7 sec	23 sec
30%	270W	10 sec	20 sec
40%	360W	13 sec	17 sec
50%	450W	16 sec	14 sec
60%	540W	19 sec	11 sec
70%	630W	22 sec	8 sec
80%	720W	25 sec	5 sec
90%	810W	28 sec	2 sec
100%	900W	30 sec	0 sec

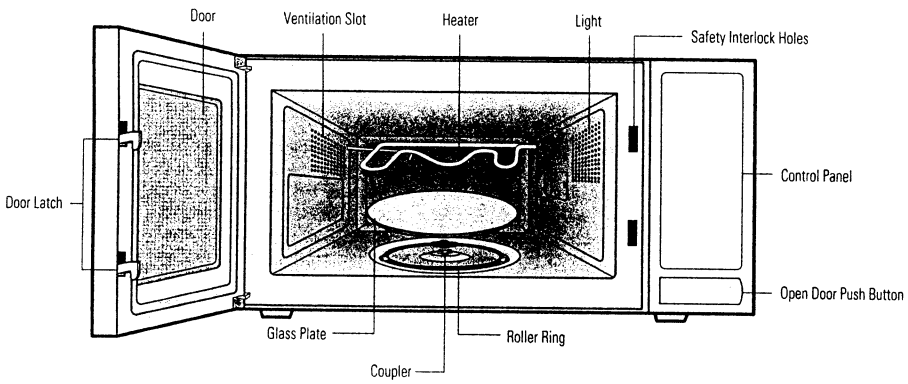
3. Comparing Chart

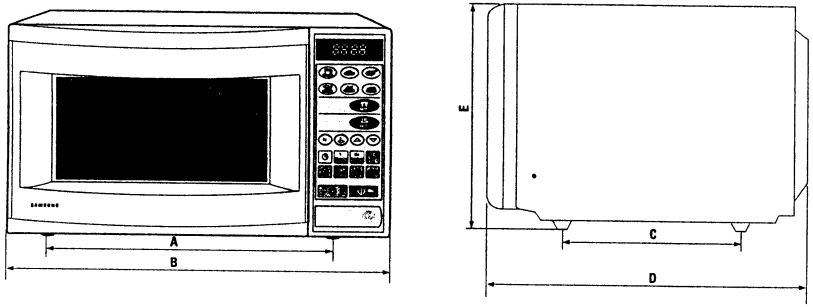
FEATURE \ MODEL	M9G45
MORE/LESS	○
AUTO COOK/DISH	○
AUTO DEFROST	○
TIME COOK	○
POWER LEVEL	○
INSTANT COOK	○
MEMORY	○
BOOST	○
CHILD LOCK	○
CLOCK	○
GRILL	○
COMBI	○

4. Control Panel



5. Features & External Views

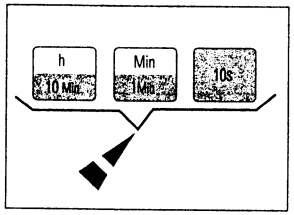




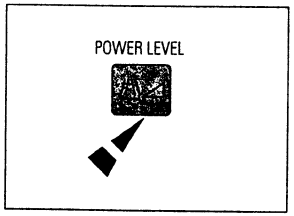
SPEC / MODEL	A	B	C	D	E
M9G45	380mm	517mm	232mm	433mm	317mm

6. Operation Instruction

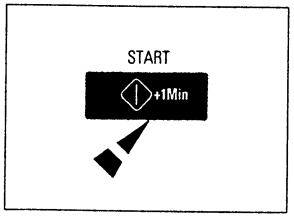
Quick Reference Guide



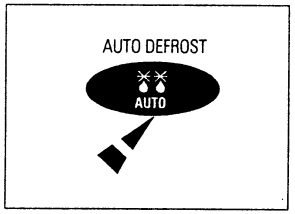
Place the food in the oven. Select the cooking time by pressing the 10 Min., 1 Min. or 10 SEC. button as required.



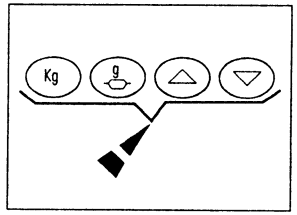
Press the POWER LEVEL button once if you want to change the POWER LEVEL. Press the pad repeatedly until the desired power level is displayed.



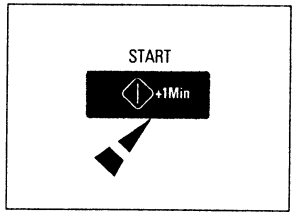
Press START to start cooking (The oven will beep four times when cooking is finished).



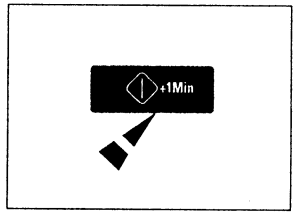
Place the frozen food in the oven and select the food category by pressing the AUTO DEFROST button as required.



Select the weight by pressing the kg, g buttons and may control the defrost condition by pressing the ▲ ,▼ buttons as required



Press START to start defrosting.
The oven beeps ten times at a point during the defrosting period to remind you to turn the food over.
Press START to complete defrosting.



Leave the food in the oven.
Press +1 Min once for each extra minute you wish to add.

Setting the Time

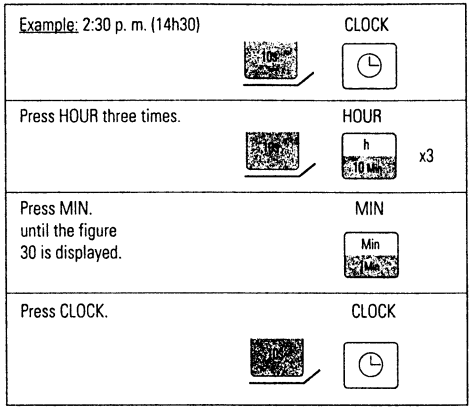
Your microwave oven has a 24-hour and 12-hour clock, you must set the clock:

*** When you first install your microwave oven**

*** After a power failure**

NOTE: Do not forget to reset the clock when you switch from summer to winter time and vice versa.

1) Press CLOCK button once, the display indicates 24H.
   If you press CLOCK button twice, the display indicates 12H.
2) To set the hour, press the HOUR button the appropriate number of times or hold the button down until the correct figure is displayed.
3) To set the minutes, press the MIN. button the appropriate number of time, or hold the button down until the correct figure is displayed.
4) When the right time is displayed, press CLOCK to start the clock.
   Result: The correct time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

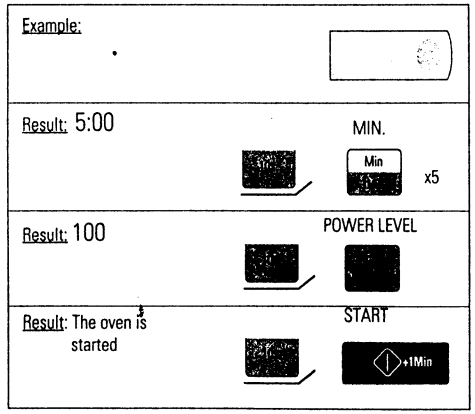


Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the table below.

NOTE: The oven must be plugged into an appropriate wall socket.
The glass plate must be in position in the oven.
If a power level other than the maximum (100%) is used, the water will take longer to boil.

1) Open the oven door by pushing the OPEN DOOR button. Place a glass of water on the glass plate.
   Close the door.
2) Set the time to 4 to 5 minutes by pressing the 1 Min. button.
3) Press the POWER LEVEL button once.
   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
   The water should then be boiling.
   The figure 100(maximum power) is displayed. After 2 seconds, the remaining cooking time will be shown on the display.
4) Press the START button.

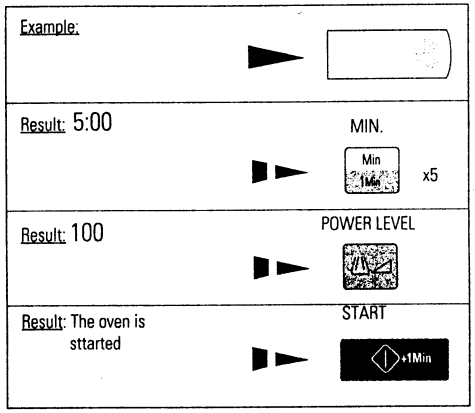


Cooking/Reheating with the Microwave Oven

The following simple procedure explains how to cook or reheat food. For more information on the actual power level and time to be selected, refer to the tables opposite and the cooking guide later in this booklet.

IMPORTANT: ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

1) Open the door by pushing the OPEN DOOR button. Place the food in the centre of the glass plate. Close the door.
2) Select the cooking time by pressing the 10 Min., 1 Min. or 10 Sec. buttons as required.
3) Select the appropriate power level by pressing the POWER LEVEL button until the corresponding figure is displayed.
4) Press the START button.
   Result: Cooking starts and the selected time starts counting down. At the end, you hear four beeps and the current time is displayed again.



Variable Power Cooking Chart

The POWER LEVEL enables you to select the amount of microwave or heater energy used and thus the time required to cook, reheat or defrost your food.

Operation

Press POWER LEVEL GRILL or COMBI button to select the appropriate power level.

POWER LEVEL	%	OUTPUT	
		MWO	GRILL
HIGH	100%	900W	
SAUTE	90%	810W	
REHEAT	80%	720W	
MEDIUM HIGH	70%	630W	
SIMMER	60%	540W	
MEDIUM	50%	450W	
MEDIUM LOW	40%	360W	
DEFROST	30%	270W	
LOW	20%	180W	
WARM	10%	90W	
GRILL	-	-	1300W
COMBI I	30%	270W	1300W
COMBI II	50%	450W	1300W
COMBI III	70%	630W	130x0W

Adjusting the Cooking Time During Cooking

Like traditional cooking, you may find that depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly.
You can:

- **Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door**
- **Add extra minutes simply by pressing + 1M**

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time so that you can:
* Check the food
* Turn the food over or stir it
* Leave it to stand

To stop the cooking....	Press....
Temporarily	OPEN DOOR.OR PRESS THE STOP//CANCEL To resume cooking, close the door and pressSTART.
Completely	CANCEL.

If you want to stop the microwave oven during cooking cycle, press the Stop/Cancel pad once.
Or, if you want to clear all programs during cooking cycle, press Stop//Cancel pad twice.

Adding Extra Time

If you check your food and find that it needs to be cooked a little longer, do not need to repeat all the settings.

Simply press +Min once for each extra minute you wish to add.

Example: To add three minutes, press +Min three times.

Whenever you press +1 Min button, cooking time will increase minute by minute.

Auto Defrosting Food

This feature allows you to defrost meat, poultry or fish.
With the Auto Defrost feature, the oven automatically sets the defrosting time and power levels.
Enter the food weight in kilograms. Use the Auto Defrost Guide.

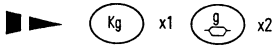
1) Place the frozen food in the oven and close the door.
2) Press AUTO DEFROST.
   Result: The display indicates 0.0
3) Enter the food weight by holding down the Kg, g buttons. Control the defrost condition by pressing the ▲ or ▼ buttons as required.
4) Press START.
   Result: Defrosting begins and the time counts down. The oven beeps ten times and will stop operating at the half way stage of an auto-weight defrost programme. Turn the food over and press START. When defrosting has finished, the oven beeps four times.

Example: Defrosting 1.2kg of stewing steak in cubes.

AUTO DEFROST

Result: 0.0

Result: 1.2



Result: The meat is defrosted.

IMPORTANT Allow 20~40 minutes standing time.

Auto Defrost Guide

MEAT: The programme can be used to deforst beef, pork, beef steaks, pork chops and Minced Meat automatically.

POULTRY: Use the automatic programme to defrost whole chicken and chicken pieces.

FRUIT: The automatic programme for defrosting frozen fruit is especially made for soft fruit like raspberries, strawberries and blackberries. It is also possible to defrost other fruit eg, apple or mango slices and cherries.

FISH: This programme is recommended for defrosting trout, sea bream, plaice, salmon and cod either whole fish or fish fillet.

HINTS: It is of course possible to defrost other quantities and kinds of food manually. To defrost meat, poultry and fish, we recommend that you shield the edge parts with aluminium foil. During the defrosting programme. as soon as you hear the "beep" turn the food over.

Auto Defrosting Food (continued)

Auto Defrost Guide

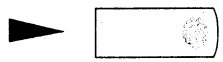
RECIPES	WEIGHT	STANDING TIME	PREPARATION
FISH whole fish fish fillets	0.2 - 2.0kg	20 - 40 mins	Shield the whole tail of the fish with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting.
POULTRY whole chicken chicken pieces	0.2 - 2.0kg	20 - 40 mins	Shield the chicken legs and wings with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting.
MEAT roast beef roast pork beef steak pork chops minced beef	0.2 - 2.0kg	20 - 40 mins	Shield the edge parts with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting.
FRUIT	250g 500g	10 mins 10 mins	Spread the fruit, if it is possible, and place them in a glass bowl with a lid. Cover during defrosting. Stir carefully before standing.

Instant Cook

With the instant cook feature, the oven automatically sets cooking time.
No need to touch START.
The serving size is automatically set at 1, but can be changed by touching instant cook pad.

1) Place the milk in the oven and close the door.
2) Select the serving size by pressing the DRINKS button as required.
   Result: Cooking starts after about 2 seconds and the time displayed starts counting down. At the end, you hear four beeps.

Example: 600ml Milk



Result: 3:30

Instant Cook Guide

BAKED POTATOES: Arrange 2 potatoes on opposite sides of the cooking tray.
Arrange 4 and 6 potatoes in a circle.

In case your microwave oven has a crisp and you use it for PIZZA/OVEN CHIPS, you will have a better result.

Instant Cook (continued)

Instant Cook Guide

CODE	RECIPES	SERVING SIZE	STANDING TIME	PREPARATION
1	DRINKS coffee/milk/water coffee/milk/water water	 150ml 300ml 600ml	-	Take the coffee, milk, water out of the refrigerator and heat covered.
2	BAKED POTATOES	 2 x 175 - 225g 4 x 175 -225g 6 x 175 - 225g	 5 mins 5 mins 5 mins	Take potatoes which are approximately the same size and weigh them. Wash the potatoes, use a fork to prick the skin in several places.
3	PIZZA	 300g-350g 375g-450g		Put the pizza on a plate or the crisp plate and place on a glass plate.
4	BURGER/FISH FINGER	110g-225g 225g-450g		Place burger directly on the rack and fish finger on the rack with aluminum foil. Turn over when beef sounds during cooking.
5	OVEN	250g 500g		Place the oven chips on grid with a backing paper. Turn over when beef sounds during cookig.
6	RICE/PASTA rice pasta rice pasta	 250g 250g 500g 500g	 10 mins 5 mins 5 mins 5 mins	Put the rice into a large glass bowl. Add 600ml cold water and stir well. Cover with lid. Stir before standing and cover during standing. Stir before serving. Put the pasta into a large bowl. Add 1500ml boiling water and stir well. Cook Uncovered. Stir immediately after cooking and cover during standing. Put the rice into a large glass bowl. Add 1100ml cold water and stir. Cook with a lid. Stir before standing and cover during standing. Stir before serving. Put the pasta into a large bowl. Add 2000ml boiling water and stir well. Cook uncovered. Stir before standing. Cover during standing and stir before serving.

Auto Cook

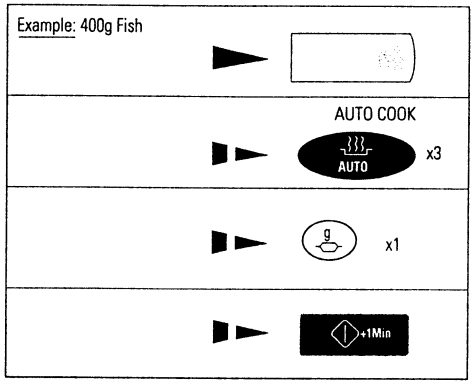
The Auto cook function has six pre-programmed cooking times. Everything is automatic, neither cooking nor power levels has to be set.
The Serving size is automatically set at 1, but can be changed by touching (g) pad.

1) Place the Fish in the oven close the door.

2) Select the code for AUTO COOK button.

3) Select the serving size by pressing the (g) button as required and then control the cooking condition by ▲ or ▼ (see Auto Cook Guide)

4) Press START.
The oven will operate automatically in accordance with the Auto cooking programme selected.



Auto Cook Guide

RECOMMENDATIONS FOR REHEATING

For plated meal: This program is for traditional meals with meat pieces in sauce, cooked vegetables served with a side-dish like mashed potatoes or noodles. Depending on the kind of the meat, the thickness of the slices etc, it is possible that sometimes you will have to push the More-button.

Pie/quiche: In case your microwave oven has a crisp plate and you use it for PIE/QUICHE you will have a better result.

Important: Make sure that all of the components of the meal are piping hot.

RECOMMENDATIONS FOR COOKING

For roast beef, roast chicken and chicken portion, if you brush with oil you will have a better browing.

Roast chicken: In case your microwave oven has a roast spit and you use it for roast chicken you will have a better result.

Fish: The automatic programme for fresh fish is especially made for whole fish or fish fillets of trout, plaice, salmon, sea bream and cod.

Fresh vegetables: The automatic program for fresh vegetables is suitable for peas, carrots, beans, broccoli, cauliflower and mixed vegetables.

Frozen vegetables: We recommend that other different kinds of frozen vegetables.

(Normal programme) Use the normal programme to cook frozen broccoli and cauliflower. There is a MORE and LESS facility for use with the automatic programme.

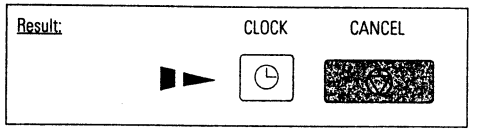
(LESS-button) For cooking frozen peas, sweet corn and mixed vegetables you will need to push the LESS-button.

(MORE-button) You will need to push the MORE-button for carrots and beans. For the best results when

Child Safety Programme

Your microwave oven incorporates a special Child Safety programme which enables the oven to be "locked" to prevent children or anyone unfamiliar with the oven from operating it. The oven can be "locked" at anytime.

1) Press the CLOCK and CANCEL pads together. The oven will be "locked" and a key symbol will appear in the display. To cancel the child lock press CLOCK and CANCEL pads together. The key symbol will disappear.



Instant Cook (continued)

Instant Cook Guide

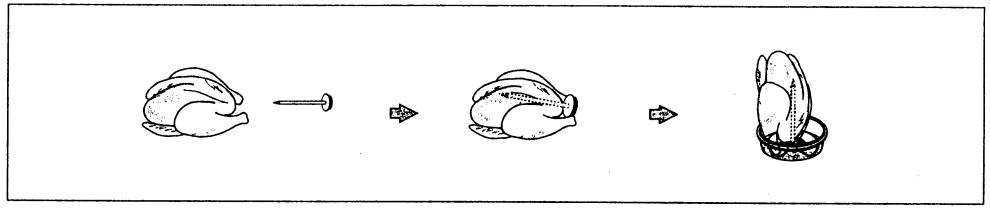
CODE	RECIPES	SERVING SIZE	STANDING TIME	PREPARATION
1	PLATED MEAL (Reheating)	300-400g 450g-550g	2 mins 2 mins	Take the plated meal out of the refrigerator and cover it. Make sure that the meal is piping hot right through, if not, push the MORE-button.
2	PIE/QUICHE	160g-210g 340g-550g		Put pie/quiche on a plate or the crisp plate
3	CASSEROLE/STEW (Reheating)	400g 300g	2 mins 2 mins	Cover during heating, Stir before standing and cover during standing. Stir before serving.
4	SOUP//SAUCE	200g-250g 400g-500g	2 mins 2 mins	Pour soup/sauce into a deep plate or a small bowl (ceramic plate/bowl) cover during heating. Stir before standing and cover during standing.
5	ROAST BEEF	1000g 1500g 2000g	5 mins 5 mins 5 mins	Put roast beef on a roast rack in a dish. Turn over when beep sounds during cooking.
6	ROAST CHICKEN ROAST CHICKEN (SPIT)	700g 1000g 1500g 900-1000g 1050-1159g	5 mins 5 mins 5 mins 5 mins 5 mins	Put chicken on a roast rack in a dish. Turn over when beep sounds during cooking. See the Roast Spit Guide.
7	CHICKEN PORTION	400g 600g 900g	2 mins 2 mins 2 mins	Arrange pieces bone-side up on the rack. Turn over when beep sounds during cooking.
8	FRESH VEGETABLES	200g add 45ml water 400g add 60ml water 600g add 60ml water	2 mins 2 mins 2 mins	Put the vegetables into a bowl and add 45 or 60ml cold water. Cover during cooking, stir before standing, cover during standing.
9	FROZEN VEGETABLES	200g 300g 450g	2 mins 2 mins 2 mins	Put the vegetables into a bowl and add 45ml cold water. Cover during cooking. Stir before standing and cover during standing. Put the vegetables into a bowl and add 45ml cold water. Cover during cooking. Stir before standing, Cover during standing. Put the vegetables into a bowl and add 45ml (3tbsp) cold water (for broccolil and cauliflower add 60ml). Cover during cooking. Stir before standing, cover during standing.
10	FISH	200g 400g 600g	- - -	Arrange the fish in a microwave sultable dish and cover.

Roast Spit/Crisp - Function

What is the roast spit for barbecur - M9GF45/M9GR45

*** The roast spit system is very convenient for preparing barbecue.**
*** If the surface of good gets browning equality, it is not necessary to rotate the food during cooking.**
*** The roast spit can by used for Grill combination cooking.**
*** The maximum food load is 1.2 Kg.**

How to use the roating spit



1. Insert the food into the roast spit with barbecue.
2. Mount the food inserted spit on the spit stand.
3. Fix the wings of the chicken to the breast by pricking with the leg fastening pins.
4. Apply oiling on to the food surface for good browing. (Brush with oil)
5. Put the food-inserted spit in the glass bowl and then place them in the center of the cooking tray.
6. After cooking is completed, be sure to use oven gloves when removing the glass bowl along with food.

Note: Before cooking starts, make sure that the heater is located at the back of the oven cavity, not at the top.

Cooking with the crisp plate - M9GF45/M9GT45

*** The crisp plate will give foods such as pizzas and pies a nice crisp, brown botton surface.**
*** This function is used to crisp precooked pizzas and other dough based foods.**
*** It is also used to try bacon, eggs, sausages, hamburger etc.**

1. Place foods directly on the crisp-plage.
2. Brush the crisp-plate with oil before use.
   This will give you easy removal of food from the plate and easy cleaning after use.

Crisp Plate

Unlike the ordinary Grill or Microwave cooking when the button surface of foods such as pizza remains wet, the crisp-plate very rapidly reaches high temperature and stants to crisp and brown the bottom of your food.
At the same time the grill element is cooking your food from the top.
It is adviced to preheat the crisp-plate for 2-3 minutes before use.

Note: Do not place any cookware on the crisp-plate as it very soon becomes hot and may cause damage to the cookware. Do not use crisp-plate without glass tray as support. Be sure to use oven gloves when removing the crisp-plate.

Operation Instruction

Grill Cooking

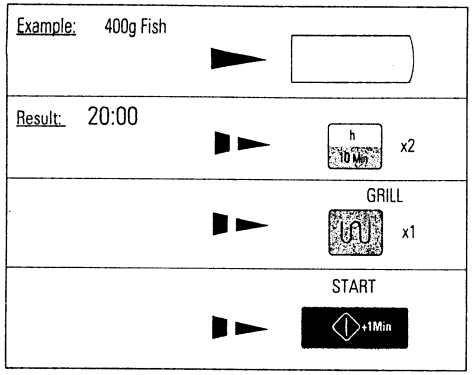
This method allows food to be browned evenly without losing any of the juices.

1) Open the door by pushing the DOOR OPEN button.
   Place the food in the center of the glass plate.
   Close the door.

2) Select the GRILL cooking time by pressing the 10 Min, 1 Min, or 10 sec button as required.

3) Press the GRILL pad once.

4) Press the START pad.
   Result: Cooking starts and selected time starts counting down.
   * Grill cooking does not use microwave energy. For versatile grill cooking you may use metal rack prepared for grill cooking, but consult your cookbook for its correct use.
   * You Can't set the time more than 60 minutes



Combi Cooking

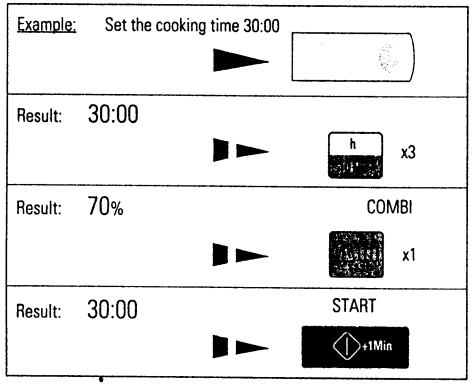
COMBI (MICROWAVE + GRILL) cooking with both microwave energy and radiant heat utilized.

1) Place the food in the oven and close the door.

2) Set the cooking time by pressing the 10 Min, 1 Min, 1 Min or 10 Sec button as required.
   Touch the COMBI pad once.

3) If you want to change COMBI power level, touch COMBI pad again, then the figure (50% or 30%) is displayed.

4) Touch the START pad.
   * You Can't set the time more than 50 minutes.



Memory Cooking

The cooking times and power levels for foods that are cooked frequently can be programmed and stored in the oven's memory.

MEMORY ENTRY

1) Touch the MEMORY pad.

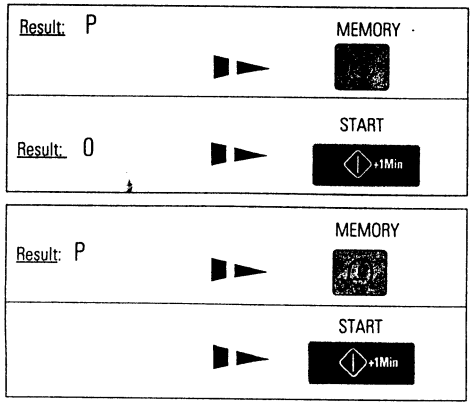
2) Set your cooking programme following the instructions book

3) Touch the Start Pad your favourite recipe is now set and entered in the Memory.

MEMORY START

1) Touch the MEMORY pad.

2) Touch the START pad.



Operation Instruction

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists the various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

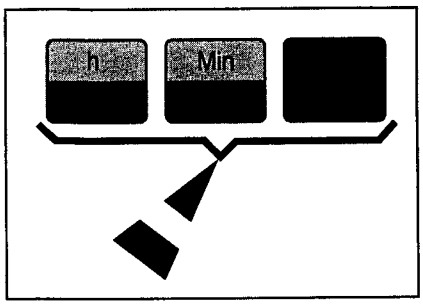
COOKWARE	MICROWAVE SAFE	COMMENTS
Aluminium foil	X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	√	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	√	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester dishes	√	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging * Polystyrene cups and containers	√	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
* Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
* Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware * Oven-to-table ware	√	Can be use, unless decorated with a metal trim.
* Fine glassware	√	Can be used to warm food or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
* Glass jars	√	Must remove lid. Suitable for warming only.
Metak * Dishes * Freezer bag twist ties	X X	May cause arcing or fire.
Paper * Plates, cups, napkins and kitchen paper	√	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
* Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic * Containers	√	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some othe plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
* Cling film	√	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
* Freezer bags	X √	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork if necessary.
Wax or greaseproof paper	√	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

MIKROWELLENGERÄT
Bedienungsanleitung

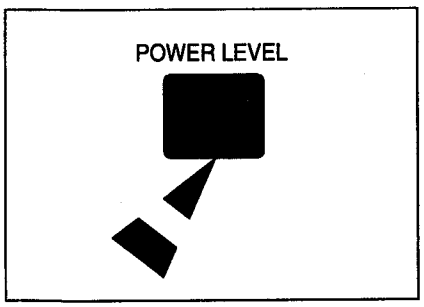
Inhaltsübersicht

- Das Wesentliche auf einen Blick ..... D -1~D -2
- Gebrauch der Bedienungsanleitung ..... D -3
- Sicherheitshinweise ..... D -4
- Garraum und Bedienfeld ..... D -5-6
- Aufstellung des Gerätes ..... D -7
- Einstellen der Uhrzeit ..... D -7
- Funktionsprüfung ..... D -8
- Bei Problemen und Störungen ..... D -8
- Bedienungsanleitung für die
  Modelle M9G35/M9GF35/M9GT35/M9GR35/M9G34 ..... D -9-10
- Garen/Aufwärmen ..... D -10
- Leistungsstufentabelle ..... D -10
- Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs ..... D -11
- Automatisches Auftauen ..... D -11-12
- Schnellgerichte ..... D -12-13
- Automatisches Garen ..... D -14-15
- Grillen ..... D -16
- Garen in Kombination ..... D -16
- Bratspieß/Crust-Platte ..... D -17
- Garen mit Speicherprogramm ..... D -18
- Kindersicherung ..... D -18
- Reinigung und Pflege des Gerätes ..... D -19
- Aufbewahrung und Reparatur des Gerätes ..... D -19
- Mikrowellengeschirr ..... D -20

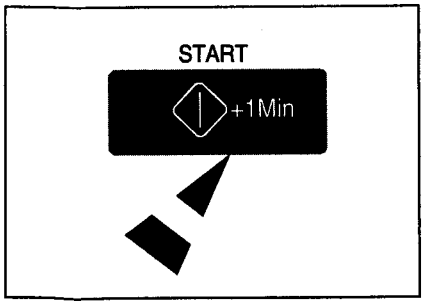
Das Wesentliche auf einen Blick



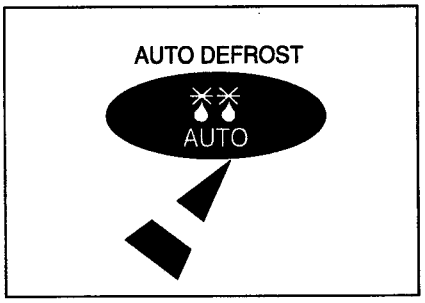
Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.



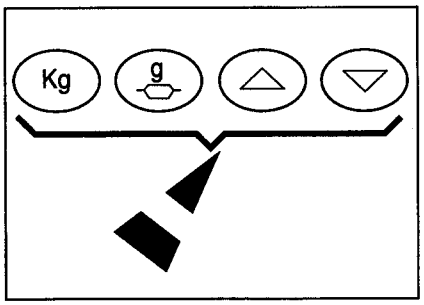
Um die Leistungsstufe zu verändern, tippen Sie die LEISTUNGS-Taste sooft an, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.



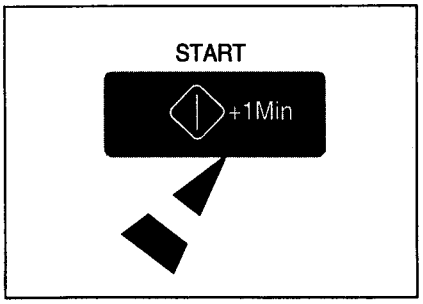
Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. (Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.)



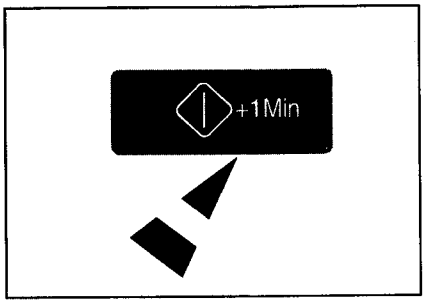
Stellen Sie das Gefriergut in den Garraum und wählen Sie die Gefriergut-Kategorie durch entsprechend häufiges Antippen der AUFTAU-Taste.



Stellen Sie das Gewicht durch Antippen der kg- und g-Taste ein; die Auftaubedingungen können Sie durch Drücken der PLUS/MINUS-Tasten nach Bedarf regeln.

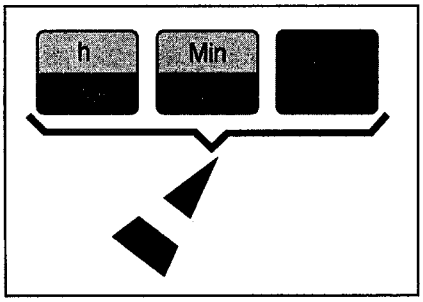


Tippen Sie die START-Taste an, um den Auftauvorgang einzuleiten. Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein zehnmaliges akustisches Signal. Drehen Sie das Gefriergut um und betätigen Sie erneut die START-Taste.

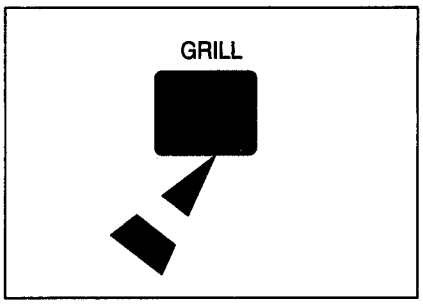


Lassen Sie das Gargut im Garraum. Tippen Sie die +1 Min.-Taste entsprechend der gewünschten Garzeitverlängerung in Minuten an.

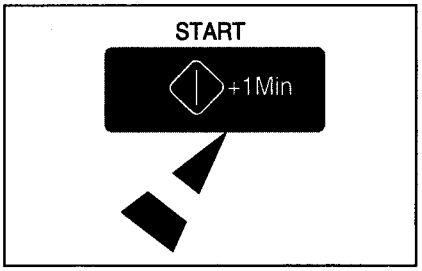
Das Wesentliche auf einen Blick



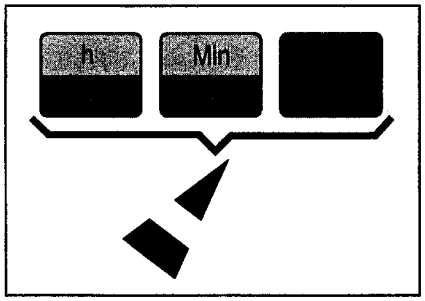
Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.



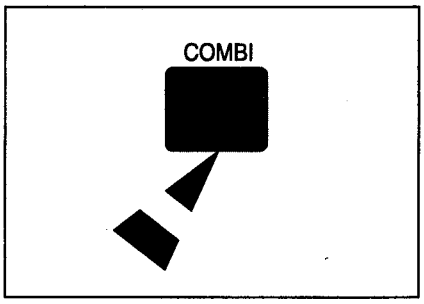
Tippen Sie die GRILL-Taste an, um die Grill-Funktion zu wählen.



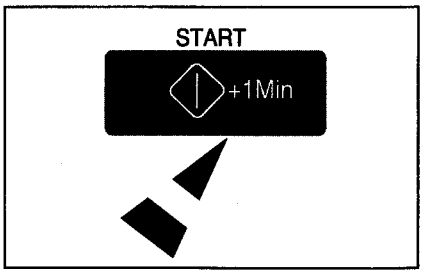
Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.



Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.



Tippen Sie die KOMBI-Taste an, um die Kombi-Funktion MIKROWELLEN/GRILL zu wählen. (Wenn Sie die Leisungsstufe ändern möchten, tippen Sie die KOMBI-Taste sooft an, bis die gewünschte Leistungsstufe im Display erscheint.)



Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.

Gebrauch der Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG-Mikrowellengerät entschieden haben.

Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält zahlreiche wertvolle Informationen zum Betrieb Ihres neuen Gerätes:

- ***Vorsichtsmaßnahmen***
- ***Geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***Nützliche Tips zum Garen sowie einen Gar-Kompaß***

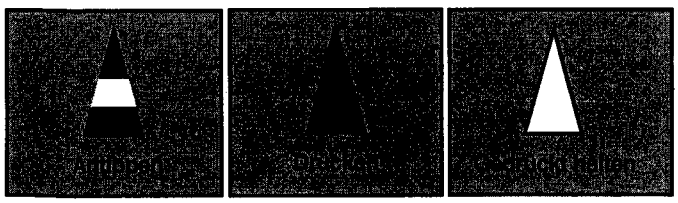
Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um alle Möglichkeiten des Gerätes voll ausschöpfen zu können.

Eine Schnellübersicht beschreibt die drei wichtigsten Garfunktionen:

- ***Garen/Aufwärmen***
- ***Auftauen***
- ***Garzeitverlängerung***
- ***Grillen***
- ***Kombination***

Die Abbildungen zum Mikrowellengerät (Gerät und Bedienfeld) sollen Ihnen das Auffinden der anzutippenden Tasten erleichtern.

In den Abbildungen der Schritt-für-Schritt-Erläuterungen werden die drei nachstehenden Symbole verwendet:



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN UMGANG MIT MIKROWELLENGERÄTEN

Werden die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise nicht beachtet, können möglicherweise Gesundheitsbeeinträchtigungen durch Mikrowellen auftreten.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben.

Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber: Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen weichen Tuch trockenwischen.

(C) Bei Beshädigung darf das Gerät orst wieder betricben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten Techniker, der geschult von dem Fabrikant, instandgesctzt wurde.

Insbesondere darauf achten, daß die Gerätetür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Tür, Türdichtungen und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Stromkabel

(D) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von einer entsprechend qualifizieren Fachleuchten, die geshulten von dem Fabrikant, durchgeführt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Achten Sie vor dem Erwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellengerät darauf, daß folgende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

Verwenden Sie KEIN metallisches Geschirr im Mikrowellen-gerät, wie etwa

- metallische Gefäße
- Speiseservice mit Gold oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln usw.

Begründung: Dies kann zu elektrischen Überschlägen oder Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

Folgendes NICHT erhitzen

- Luftdicht abgeschlossene oder vakuum-versiegelte Flaschen, Gläser und Behälter
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- Luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier, Nüsse in der Schale, Tomaten

Begründung: Es kommt zu Druckbildung, wodurch solches Gargut explodieren kann.

Tip: Deckel, Schalen, Beutel usw. abnehmen bzw. entfernen.

Den Mikrowellenherd NICHT bei leerem Garraum betreiben.

Begründung: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Stets ein Glas Wasser im Garraum aufbewahren, so daß die Mikrowellenenergie bei versehentlichem Einschalten des Gerätes absorbiert wird.

Die Lüftungsöffnungen an Seite und Rückseite NICHT durch Tücher oder Papier blockieren.

Begründung:Tücher oder Papier können aufgrund der aus dem Garraum abgezogenen heißen Luft in Brand geraten.

Beim Herausnehmen fertiger Speisen aus dem Garraum STETS Topflappen verwenden.

Begründung: Geschirr kann unter Umständen Mikrowellen absorbieren, außerdem wird vom erhitzten Gargut stets Wärme auf das Geschirr übertragen, das dadurch heiß wird.

Die Heizelemente oder Innenwände des Gerätes NICHT berühren.

Begründung: Die Wände können so heiß werden, daß Sie sich selbst dann noch verbrennen, obwohl das Kochpro-gramm schon abgeschlossen ist. Keine brennbaren Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung bringen: Erst das Gerät auskühlen lassen.

- Um die Brandgefahr im Garraum zu senken, folgendes beachten:
  - Keine brennbaren Materialien im Garraum aufbewahren.
  - Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln entfernen.
  - Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von nassem Papier verwenden.
  - Bei Rauchbildung die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät abschalten oder den Netzstecker ziehen.
- Bitte sehen Sie von zeit zu zeit nach cem Mikrowellengerät, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältem aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erwärmt oder gekocht werden.
  Wenn Rauch beobachtet wird, ist die Tür des Gerätes geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung den Inhalt von Flaschen für Säuglingsnahrung und Baby-Fertigkost-Gläsem umrühren oder gut schütteln und die Temperatur vor Gebrauch prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Lassen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung besondere Vorsicht walten.

- Nach dem Ausschalten des Gerätes das Gargut noch mindestens 20 Sekunden nachgaren lassen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Rühren Sie das Gargut, falls erforderlich, während des Erhitzens um, jedoch STETS nach dem Erhitzen.
- Um Überkochen und dadurch mögliche Verbrühungen zu vermeiden, vor, während und nach dem Erhitzen umrühren. Bei Verbrühungen folgende ERSTE-HILFE-Maßnahmen ergreifen:
  Den betroffenen Körperteil mindestens 10 Sekunden in kaltes Wasser tauchen. Danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken. Keine Cremes, Öle oder Lotionen verwenden.
- Gefäße NIE bis zum Rand füllen und Gefäße verwenden, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können bei Überhitzung zudem platzen.
- Die Temperatur von Babynahrung oder Milch vor Verabreichung STETS prüfen.
- Erhitzen Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen NIE mit aufgesetztem Gummisauger, da die Flasche sonst durch Überhitzung platzen könnte.

Achten Sie darauf, daß das Stromkabel nicht beschädigt wird. Tauchen Sie das Stromkabel bzw. den Stecker nicht in Wasser ein und halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker.
- Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Begründung: Freigesetzte Heißluft oder Dampf kann zu Verbrühungen führen.

Berühren Sie NICHT den Heizkörper oder die Innenwände des Garraums

Begründung: Diese Innenwände sind trotz der Beendigung des Kochvorgangs heiß genug, um Hautver-brennungen urzusachen, selbst wenn sie nicht so erscheinen werden. Halten Sie vor heißen Stellen fern. Es darf nicht mit den brennbaren Materialien irgendetwas im Ofen berühren: Der Ofen zuerst abkühlen lassen.

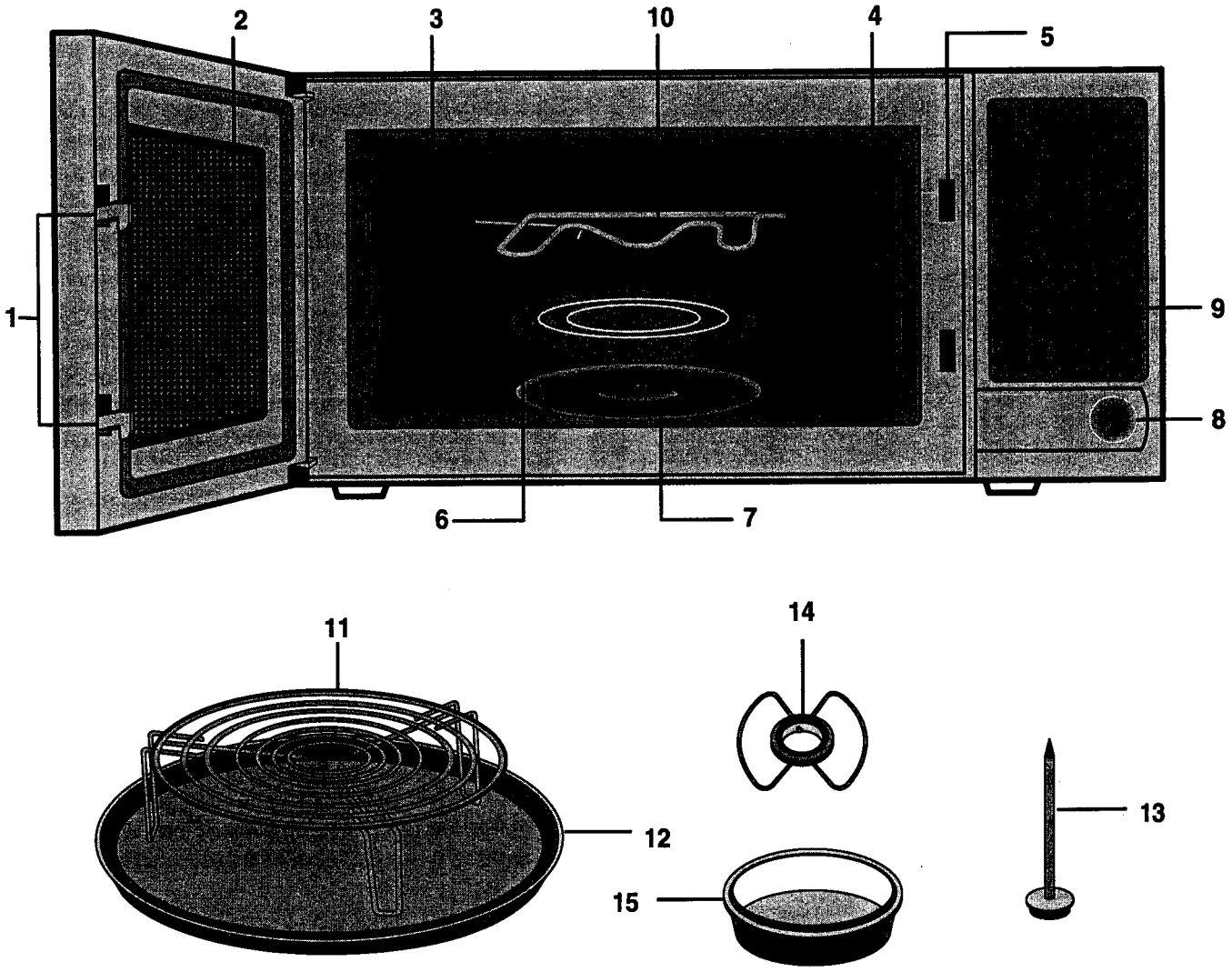
ACHTUNG:

Kleinkindern darf AUF KEINEN FALL erlaubt werden, das Mikrowellengerät zu benutzen oder damit zu spielen.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät in Gegenwart von Kindern nicht ohne Aufsicht.

ewahren Sie keine für Kinder interessante Gegenstände unmittelbar über dem Gerät auf.

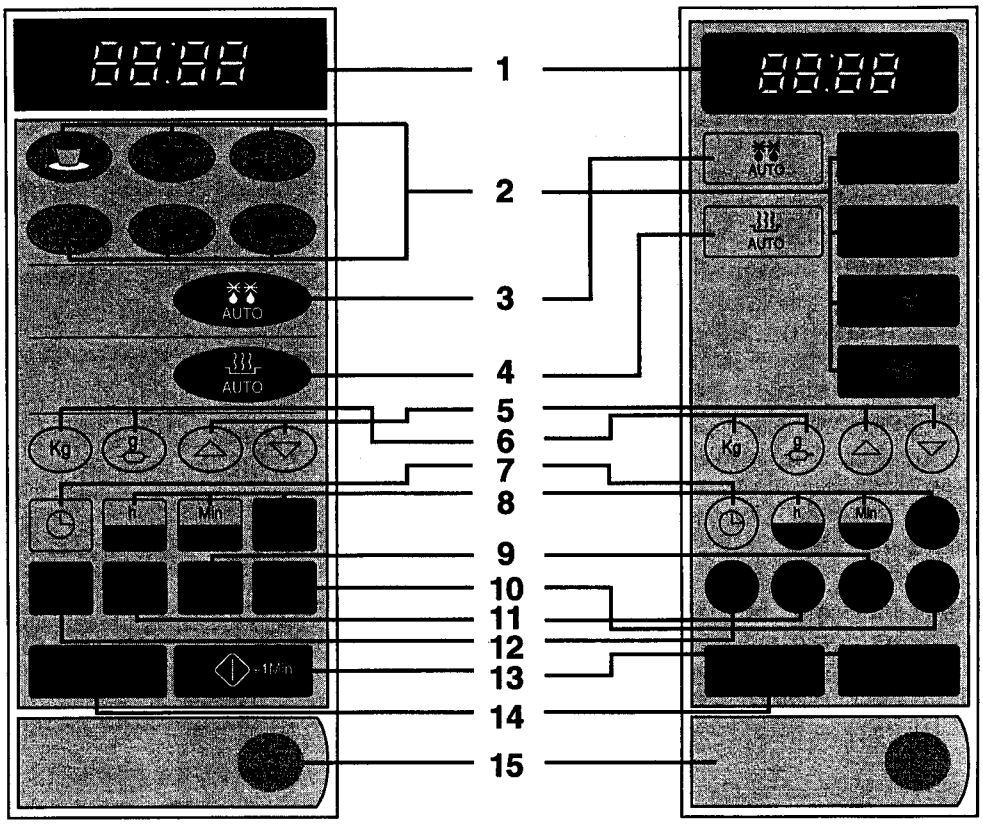
Garraum und Bedienfeld



1. Türschloß
2. Gerätetür
3. Belüftungsschlitz
4. Garraumbeleuchtung
5. Sicherheitsverriegelung
6. Glas-Drehteller
7. Drehring
8. Türöffner-Taste
9. Bedienfeld
10. Heizspirale
11. Metallrost
12. Crust-Platte (Zubehör nur bei M9GF45/M9GT45, M9GF35/M9GT35, MBGF45/MBGT45)
13. Drehspieß (Zubehör nur be M9GF45/M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)
14. Spießständer/halter (Zubehör nur be M9GF45/ M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)
15 Glasschüssel (Zubehör nur be M9GF45/ M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)

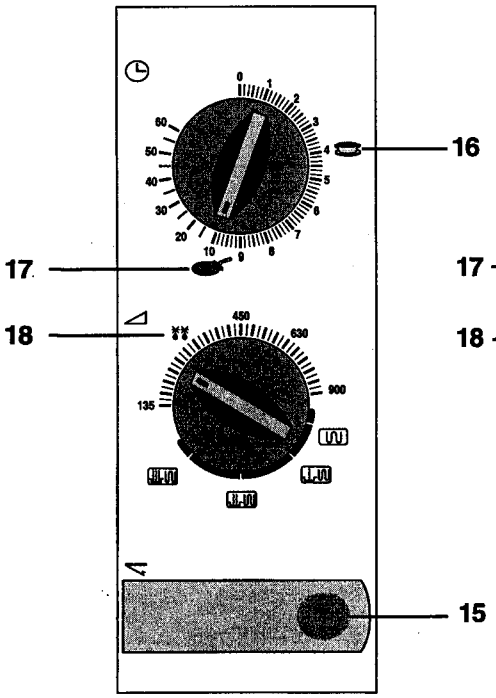
Garraum und Bedienfeld

MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45
M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45

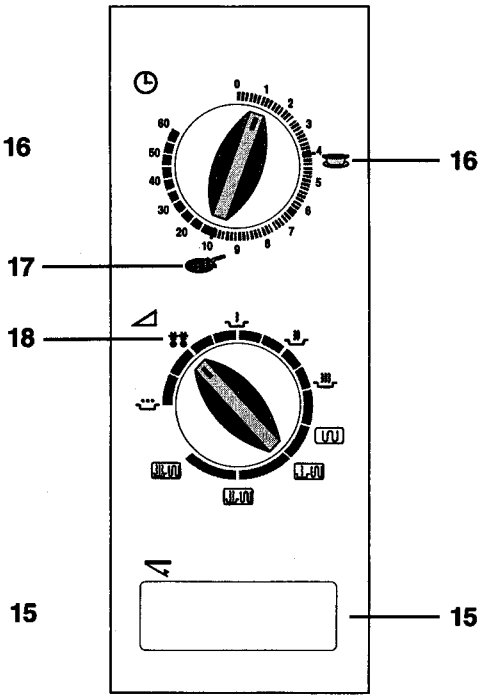


M9G44/MBG44

M9G35/M9GF35/
M9GT35/M9GR35



M9G34



1. Anzeige
2. Schnellgericht-Tasten
3. Auftauautomatik-Taste
4. Garautomatik-Taste
5. Plus/Minus-Tasten
6. Gewichtseingabe-Tasten
7. Uhr-Taste
8. Zeiteingabe-Tasten
9. Grill-Taste
10. Kombi-Taste
11. Leistungsstufen-Wahltaste
12. Speichertaste
13. Start- und Garzeitverlängerungs-Taste
14. Stop/Löschen-Taste
15. Türöffner-Taste
16. Suppe/Sauce
17. Pizza
18. Auftauen

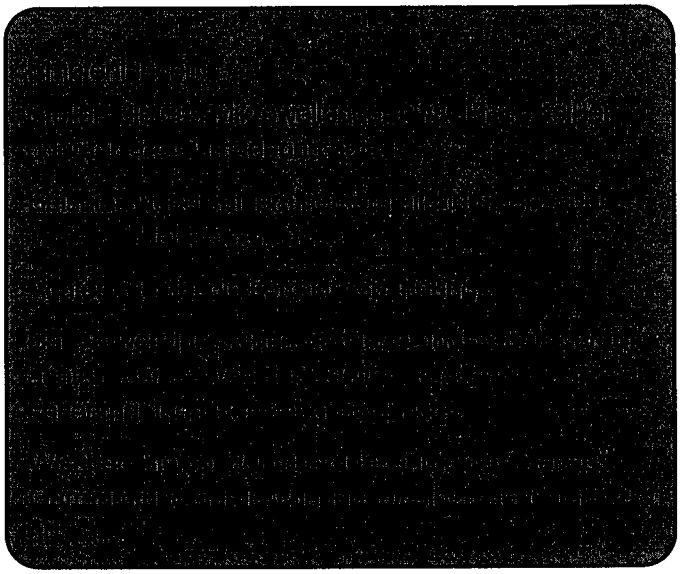
Aufstellung des Gerätes

Dieses kompakte Mikrowellengerät findet nahezu überall Platz (Küchen-Arbeitsplatte oder Regal, Servierwagen, Tisch).

ACHTUNG: *Aus Sicherheitsgründen muß das Gerät*

- *ordnungsgemäß geerdet und*
- *mit einer korrekt angeschlossenen und ebenfalls geerdeten Steckdose verbunden werden.*

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Lassen Sie zu Belüftungszwecken auf allen vier Seiten des Gerätes einen Freiraum von mindestens 10 cm.
2. Auf keinen Fall die Lüftungsöffnungen blockieren, da es sonst zum Überhitzen des Gerätes kommen kann und es sich automatisch abschaltet. Es kann erst nach ausreichendem Auskühlen wieder eingeschaltet werden.
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig aus dem Garraum und setzen Sie Drehring und Drehteller ein. Überprüfen Sie, daß sich der Drehteller frei dreht.
4. Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ein. Ist das Netzkabel beschädigt, muß es durch ein Spezialkabel (I - SHENG (SPO22), KDK (KKP 4819D) oder EUROELEKTRIK (3410) ersetzt werden.



Einstellen der Uhrzeit

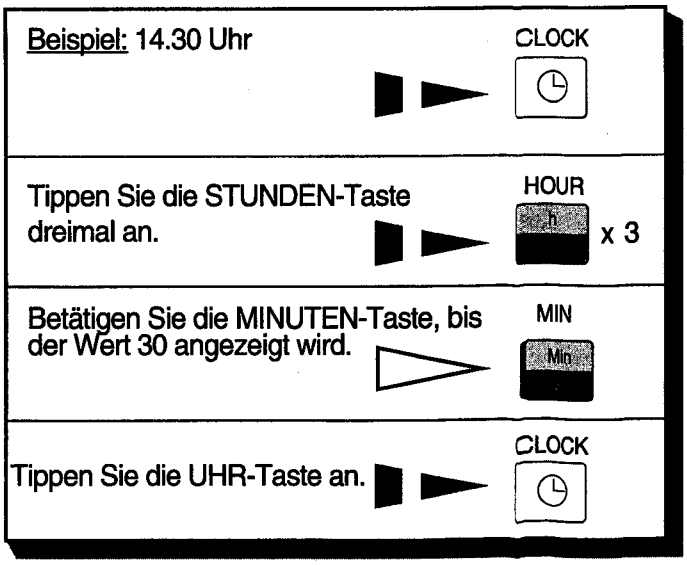
- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Ihr Mikrowellengerät zeigt die Uhrzeit in 24-Stunden-Schreibweise an. Sie müssen die Uhrzeit in folgenden Fällen einstellen:

- *vor der Erst-Inbetriebnahme des Gerätes;*
- *nach einem Stromausfall.*

HINWEIS: *Denken Sie daran, die Uhrzeit bei der Umstellung von Winter- auf Sommerzeit eine Stunde vor - bzw. bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit eine Stunde zurückzustellen.*

1. Tippen Sie die UHR-Taste an.
   Ergebnis: In der Anzeige steht 12 00.
2. Tippen Sie zur Einstellung der Stunde die STUNDEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Stundenwert angezeigt wird.
3. Tippen Sie zur Einstellung der Minute die MINUTEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Minutenwert angezeigt wird.
4. Wird die korrekte Uhrzeit angezeigt, tippen Sie die UHR-Taste an, um die Uhr zu starten.
   Ergebnis: Nach dieser Einstellung wird bei Nichtgebrauch des Mikrowellengerätes stets die aktuelle Tageszeit angezeigt.



Funktionsprüfung

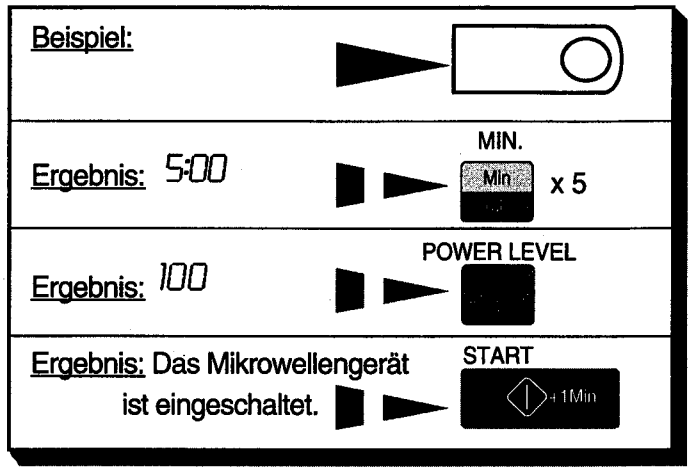
Mit Hilfe des nachfolgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, daß Ihr Mikrowellengerät stets einwandfrei arbeitet. Ziehen Sie im Zweifelsfall die untenstehende Tabelle zu Rate.

HINWEIS: ***Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein.***

Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.

Bei Einstellung einer geringeren Leistungsstufe als der Maximalstufe (100 %) wird eine entsprechend längere Zeit benötigt, bis das Wasser kocht.

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Zeit durch Antippen der 1 MIN.-Taste auf 4 bis 5 Minuten ein.
   HINWEIS: Bei Überschreitung der Zeitvorgabe tippen Sie die LÖSCHEN-Taste an und wiederholen die Zeiteinstellung.
3. Tippen Sie einmal die LEISTUNGS-Taste an.
   Ergebnis: Das Wasser wird 4 bis 5 Minuten lang erhitzt und sollte dann kochen. Der Wert 100 (höchste Leistungsstufe) wird angezeigt. Nach 2 Sekunden wird die restliche Kochzeit angezeigt.
4. Tippen Sie die START-Taste an.



Bei Problemen und Störungen

Es dauert naturgemäß einige Zeit, bis man sich mit einem neuen Hausgerät vertraut gemacht hat. Tritt eines der nachstehend aufgeführten Probleme auf, beachten Sie den entsprechenden Lösungsvorschlag. Dies erspart Ihnen Zeit und den mit einer Anforderung des Kundendienstes verbundenen Aufwand.

PROBLEM	PRÜFUNG/ERLÄUTERUNG/LÖSUNG
◆ *Feuchtigkeitsniederschlag im Garraum* ◆ *Luftzug im Bereich der Gerätetür* ◆ *Lichtschein im Tür- und Außengehäusebereich* ◆ *Dampf entweicht durch die Gerätetür oder aus den Lüftungsöffnungen*	Dies ist normal.
Speisen werden nicht erwärmt.	◆ Haben Sie die Zeitschaltuhr korrekt eingestellt und die START-Taste betätigt? ◆ Ist die Gerätetür geschlossen? ◆ Wurde der betreffende Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist?
Speisen werden zu lange oder zu kurz gegart.	◆ Haben Sie die richtige Garzeit eingestellt? ◆ Haben Sie die richtige Leistungsstufe gewählt?
Funkenbildung und Knackgeräusche im Garraum (elektrische Überschläge)	◆ Haben Sie Geschirr mit Metallbestandteilen verwendet? ◆ Befindet sich im Garraum eine Metallgabel oder ein anderer Metallgegenstand? ◆ Liegt Aluminiumfolie in der Nähe der Garraumwände?
Bei laufendem Mikrowellengerät kommt es zu Störungen an Rundfunk- oder Fernsehgeräten.	◆ Bei Betrieb des Mikrowellengerätes können leichte Störungen an den genannten Geräten auftreten; dies ist normal. Lösung: Das Mikrowellengerät in ausreichendem Abstand von Rundfunk- und Fernsehgeräten oder Antennen aufstellen. ◆ Registriert der Mikroprozessor des Mikrowellengeräts eine Störung, muß unter Umständen die Anzeige neu eingestellt werden. Lösung: Den Netzstecker ziehen und wieder einstecken; die Uhr neu einstellen.

Tragen die vorstehenden Hinweise nicht zur Lösung eines Problems bei, notieren Sie:

- ***Modell und Seriennummer an der Geräterückseite,***
- ***Garantieangaben (Datum und Ort des Gerätekaufs),***
- ***eine klare Problembeschreibung.***

Setzen Sie sich dann mit Ihrem zuständigen SAMSUNG-Kundendienst in Verbindung.

Bedienungsanleitung für die Modelle M 9G35 / M 9GF35/M9GT35/M9GR35/M9G34

Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät auf einwandfreien Betrieb

HINWEIS: ***Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.***

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die Leistungsstufe auf 100 (Höchststufe).
3. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des ZEIT-Schalters auf 4 bis 5 Minuten ein.

WICHTIGER HINWEIS:

Tritt ein Problem auf, ziehen Sie die Problemlösungstabelle auf Seite 7 zu Rate.

Leistungsstufentabelle

Funktionshinweis:
Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die geeignete Leistungsstufe ein.

LEISTUNGSSTUFE	%	LEISTUNG MIKROWELLEN M9G34	LEISTUNG MIKROWELLEN OTHERS	LEISTUNG GRILL
MAXIMAL ( )	100%	850W	900W	-
HOCH ( )	70%	595W	630W	-
MITTEL ( )	50%	425W	450W	-
AUFTAUEN ( )	30%	255W	270W	-
SCHWACH ( )	15%	127W	135W	-
GRILL ( )	-	-	-	1300W
KOMBI III ( )	70%	595W	630W	1300W
KOMBI II ( )	50%	425W	450W	1300W
KOMBI I ( )	30%	255W	270W	1300W

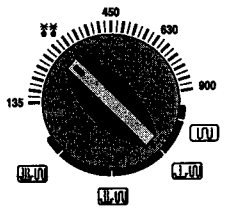
Garzeitkorrektur während des Garvorgangs

Kurzzeitig: Tür öffnen.
Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Tür schließen.
Beenden: Den ZEIT-Schalter auf "0" drehen.

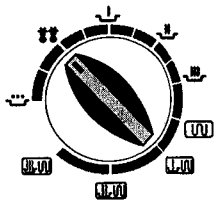
Den ZEIT-Schalter entsprechend weiterdrehen.
Den ZEIT-Schalter einfach auf eine beliebige andere Zeiteinstellung drehen.

Manuelles Auftauen

1. Legen Sie das aufzutauende Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den LEISTUNGS-Schalter auf das Auftau-Symbol.
3. Stellen Sie am ZEIT-Schalter die entsprechende Zeit ein.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.
   Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



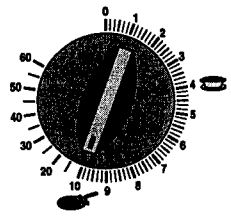
<M9G35/M9GF35 /M9GT35/M9GR35>



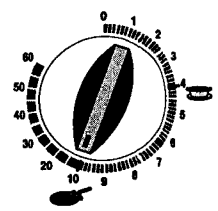
<M9G34>

Schnellgerichte

1. Legen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den LEISTUNGS-Schalter auf (KOMBI 70%) oder maximale Leistung (900 W).
3. Stellen Sie den ZEIT-Schalter zur Anwahl von Schnellgerichten auf das Symbol Pizza oder Suppe/Sauce.



<M9G35/M9GF35 /M9GT35/M9GR35>



<M9G34>

Portionierung

Bildsymbol	Gargut	Serving size	Ausgleichszeit
	Suppe/Sauce	400~500ml	2 mins
	PIZZA	300~350g	-

Die detaillierte Schnellgar-Tabelle mit Hinweisen zur Vorbereitung finden Sie auf Seite D-13, D-15.

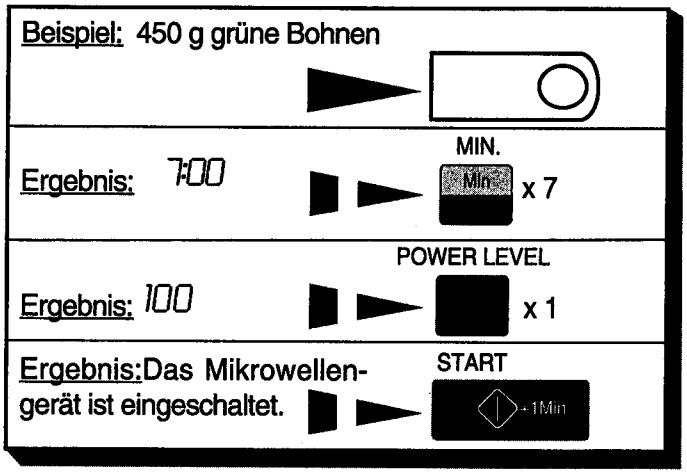
Garen/Aufwärmen mit dem Mikrowellengerät

- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Anhand des nachfolgenden einfachen Verfahrens wird das Garen/Aufwärmen von Lebensmitteln erläutert. Weitere Informationen zu Leistungsstufe und Zeiteinstellung entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen sowie dem Gar-Kompaß weiter hinten in der Bedienungsanleitung.

ACHTUNG: ***Überprüfen Sie bei eingeschaltetem Gerät stets die Einstellungen, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen.***

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 MIN., 1 MIN. oder 10 SEC. ein.
3. Wählen Sie durch entsprechend häufiges Antippen der LEISTUNGS-Taste die geeignete Leistungsstufe.
4. Betätigen Sie die START-Taste.
   Ergebnis: Der Garvorgang beginnt, und die Zeitanzeige zählt zurück. Das Ende des Garvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt, und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.



Leistungsstufentabelle

- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Durch Einstellen der LEISTUNGSSTUFE steuern Sie die zugeführte Mikrowellenenergie und somit die zum Garen, Aufwärmen oder Auftauen benötigte Zeit.

Funkionsweise:
Wählen Sie durch Antippen der LEISTUNGS-, GRILL oder KOMBI-Taste die geeignete Leistungsstufe.

LEISTUNGSSTUFE	%	LEISTUNG MIKROWELLEN M9G44/MBG44	LEISTUNG MIKROWELLEN OTHERS	LEISTUNG GRILL
MAXIMAL	100%	850W	900W	
SAUTIEREN	90%	765W	810W	
AUFWÄRMEN	80%	680W	720W	
HOCH	70%	595W	630W	
KÖCHELN	60%	510W	540W	
MITTEL	50%	425W	450W	
MITTELSCHWACH	40%	340W	360W	
AUFTAUEN	30%	255W	270W	
SCHWACH	20%	170W	180W	
WARMHALTEN	10%	85W	90W	
GRILL	-	-	-	1300W
KOMBI I	30%	255W	270W	1300W
KOMBI II	50%	425W	450W	1300W
KOMBI III	70%	595W	630W	1300W

Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs

- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Wie beim traditionellen Kochen möchten Sie die Garzeit je nach Eigenschaft des Garguts oder persönlichem Geschmack geringfügig verändern.

Sie können:

- ***den Fortschritt des Garvorgangs jederzeit einfach durch Öffnen der Tür kontrollieren;***
- ***die Garzeit durch Antippen der +1M-Taste minutenweise verlängern.***

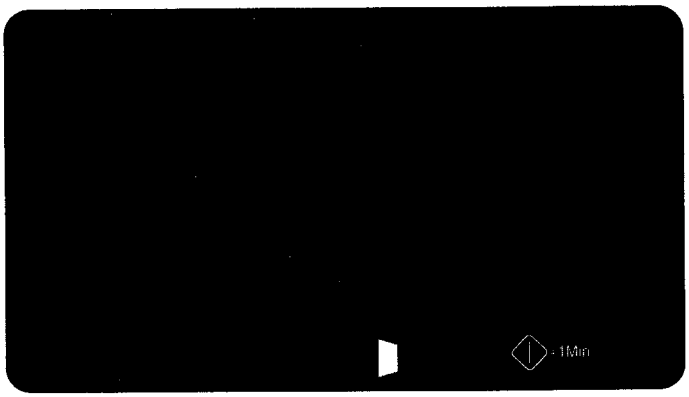
Stoppen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um

- das Gargut zu kontrollieren,
- das Gargut zu wenden oder umzurühren,
- das Gargut stehenzulassen.

Um den Garvorgang ...	Folgende Taste betätigen ...
zu unterbrechen	TÜRÖFFNER-Taste Zur Fortsetzung des Garvorgangs die Tür schließen un d die START-Taste antippen.
zu beenden	LÖSCHEN-Taste

Wenn Sie das Mikrowellengerät während des Garvorgangs stoppen wollen, drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste einmal.
Wenn Sie das Programm während des Garvorgangs vollständig löschen wollen, tippen Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste zweimal an.



Bei jedem Antippen der +1M-Taste verlängert sich die Garzeit um 1 Minute.

Automatisches Auftauen

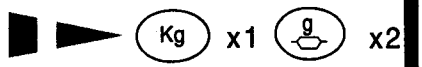
Mit dieser Funktion können Fleisch, Geflügel oder Fisch aufgetaut werden.
Ist die Funktion "Auftauautomatik" gewählt, stellt das Mikrowellengerät Auftauzeit und Leistungsstufe automatisch ein.
Geben Sie mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle für die Auftauautomatik das Gewicht des Gefrierguts in Kilogramm ein.

1. Legen Sie das Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Tippen Sie die AUFTAU-Taste an.
   Ergebnis: Die Anzeige lautet 0.0
3. Um das Gefriergut-Gewicht einzugeben, halten Sie die 0,1 kg-Taste entsprechend lange gedrückt. Maximale Gewichtseinstellung: 2,0 kg.
4. Tippen Sie die START-Taste an.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt, und die Uhr zählt zurück. Wenn ein zehnmaliges akustisches Signal ertönt, drehen Sie das Gefriergut um und tippen die START-Taste an. Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.

Beispiel: Auftauen von 1,2 kg Fleisch

Ergebnis: 0.0

Ergebnis: 1.2



Ergebnis: Das Fleisch ist aufgetaut.

ACHTUNG: Aufgetautes Gefriergut etwa 20 bis 40 Minuten stehen lassen.

Hinweise zur Auftauautomatik

FLEISCH: Mit diesem Programm können Sie Rinderbraten, Schweinebraten, Rindersteaks, Schweinekoteletts und Rinderhack automatisch auftauen.

GEFLÜGEL: Sie können dieses Automatikprogramm auch zum Auftauen von Geflügel und Geflügelteilen nutzen.

OBST: Das Automatikprogramm zum Auftauen von gefrorenem Obst eignet sich insbesondere für Beerenfrüchte wie Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren. Mit diesem Programm können außerdem beispielsweise Apfel- oder Mangostücke bzw. Kirschen aufgetaut werden.

FISCH: Wir empfehlen dieses Programm zum Auftauen von Forelle, Scholle, Lachs und Kabeljau (ganzer Fisch oder Fischfilet).

HINWEIS: Manuell können natürlich alle anderen Arten und Mengen von Lebensmittel aufgetaut werden. Wenn Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch auftauen möchten, empfehlen wir, die Eckpartien mit Aluminiumfolie abzudecken. Sobald ein akustisches Signal ertönt, das Auftaugut wenden.

Automatisches Auftauen (Fortsetzung)

Tabelle zur Auftauautomatik

FISCH Ganzer Fisch Fischfilet	0.2 - 2.0kg	20 - 40 Min.	Bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustischen Signals Fisch wenden.
GEFLÜGEL Ganzes Hähnchen Geflügelteile	0.2 - 2.0kg	20 - 40 Min.	Schenkel und Flügel mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustischen Signals Gefriergut wenden.
FLEISCH Rinderbraten Schweinebraten Rindersteak Schweinekotelett Rinderhack	0.2 - 2.0kg	20 - 40 Min.	Eckpartien mit Aluminiumfolie abdecken. Nach Ertönen des akustisches Signals Fleisch wenden.
OBST	250g 500g	10 Min. 10 Min.	Das Obst möglichst ausbreiten und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Während des Auftauvorgangs abdecken. Vor Beginn der Ausgleichszeit vorsichtig umrühren.

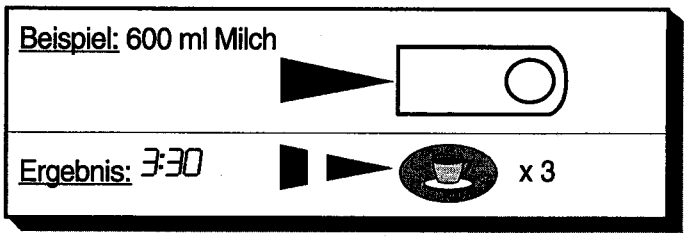
Schnellgerichte

Mit der Funktion "Schnellgerichte" stellt das Gerät die erforderliche Zeit automatisch ein.
Sie brauchen die START-Taste nicht zu betätigen.
Erhitzt bzw. gegart werden können mit dieser Funktion Getränke, Ofenkartoffel, Reis und Nudeln.
Die Mengen sind vorgegeben: Getränke: 150 ml, 300 ml oder 600 ml
Ofenkartoffeln: 2 oder 4 Stück
Reis/Nudeln: 250 g oder 500 g

Der Ablauf ist in der nachstehenden Tabelle beschrieben.
Die Portionsgröße ist automatisch auf 1 eingestellt, kann jedoch über das Funktionsfeld entsprechend verändert werden.

1. Stellen Sie das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür.

2. Zur Wahl der Portionsgröße tippen Sie die GETRÄNKE-Taste entsprechend oft an.
   Ergebnis: Der Erhitzungsvorgang beginnt nach etwa 2 Sekunden, und die Zeitanzeige zählt zurück.
   Das Ende wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.



OFENKARTOFFEL:

Zwei Kartoffeln an gegenüberliegenden Seiten auf dem Metallrost anordnen.
Vier und sechs Kartoffeln in einem Kreis auf dem Metallrost anordnen. Den Metallrost in die Mitte des Drehtellers stellen.

BURGER/FISH FINGER:

Die Gewichtsklasse von 110-225 g ist für 2 oder 4 dünne tiefgefrorene Hamburger oder für 4-16 Fischstäbchen.

Die Gewichtsklasse von 225-450 g ist für 1 oder 2 dicke Hamburger oder für 4-16 Fischstäbchen, wenn diese besonders kross gewünscht werden.
2 Hamburger an gegenüberliegenden Seiten des Metallrostes anordnen, 4 Hamburger bzw. 4-16 Fischstäbchen im Kreis anordnen. Den Metallrost auf den Drehteller stellen.

HINWEIS: Falls Ihr Mikrowellengerät einen Crust-Teller als Zubehör hat, bereiten Sie auf diesem Pizza sowie Aufläufe und Quiches zu.

Schnellgerichte (Fortsetzung)

Tabelle zur Schnellgericht-Funktion

CODE	GARGUT	GEWICHT	AUSGLEICHSZEIT	HINWEISE
1	GETRÄNKE	150ml 300ml 600ml	-	Kaffee, Milch, Wasser usw. in den Garraum stellen und abgedeckt erhitzen.
2	OFENKARTOFFEL	2 x 175 - 225g 4 x 175 - 225g	3~4 Min. 3~4 Min.	Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden und abwiegen. Die Kartoffeln waschen und die Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Kartoffeln auf den Metallrost legen und disesen in das Mikrowellengerät stellen.
3	PIZZA	300g-350g 375g-450g		Die Pizza auf einen Teller oder die Crust-Platte legen und auf den Drehteller stellen.
4	HAMBURGER/ FISCHSTÄBCHEN	110g-225g 225g-450g		Den Hamburger direkt auf den Metallrost, die Fischstäbchen auf den mit Aluminiumfolie ausgelegten Metallrost legen. Nach Ertönen des akustischen Signals umdrehen.
5	POMMES FRITES	250g 500g		Den Metallrost mit Backpapier bedecken und die Pommes frites darauf verteilen. Nach Ertönen des akustischen Signals umdrehen.
6	REIS/NUDELN Reis	250g	5~10 Min.	Den Reis in eine große Glasschüssel geben. 550-600 ml kaltes Wasser zugießen (je nach Reissorte) und gut umrühren. Die Schüssel abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und während des Nachgarens abdecken. Vor dem Servieren noch einmal umrühren.
	Nudeln	250g	5 Min.	Die Nudeln in eine große Schüssel geben. 1000 ml kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Nach dem Garen sofort umrühren und während des Nachgarens abdecken.
	Reis	500g	5~10 Min.	Den Reis in eine große Glasschüssel geben. 1000-1100 ml kaltes Wasser je nach Reissorte) zugießen und gut umrühren. Die Schüssel abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und während des Nachgarens abdecken. Vor dem Servieren noch einmal umrühren.
	Nudeln	500g	5 Min.	Die Nudeln in eine große Schüssel geben. 1750 ml kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Nach dem Garen sofort umrühren und während des Nachgarens abdecken.

Automatisches Garen

- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Bei der automatischen Garfunktion stehen zehn Garprogramme zur Verfügung. Der Garvorgang läuft vollautomatisch ab, das heißt, es muß weder Garzeit noch Leistungsstufe eingegeben werden.
Die Portionsgröße wird automatisch aut 1 eingestellt, kann jedoch durch Antippen der Taste (g) geändert werden.

1. Stellen Sie den Fisch in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür.
2. Geben Sie durch Antippen der GARAUTOMATIK-Taste den Code für Fisch ein.
3. Wählen Sie die Portionsgröße durch entsprechend häufiges Antippen der Taste (g) und regeln gegebenenfalls die Garzeit durch Drücken der Taste ▲ oder ▼ (siehe Hinweise zum automatischen Garen).
4. Tippen Sie die START-Taste an.
   Der Garvorgang läuft nun automatisch entsprechend Ihrer Einstellung ab.

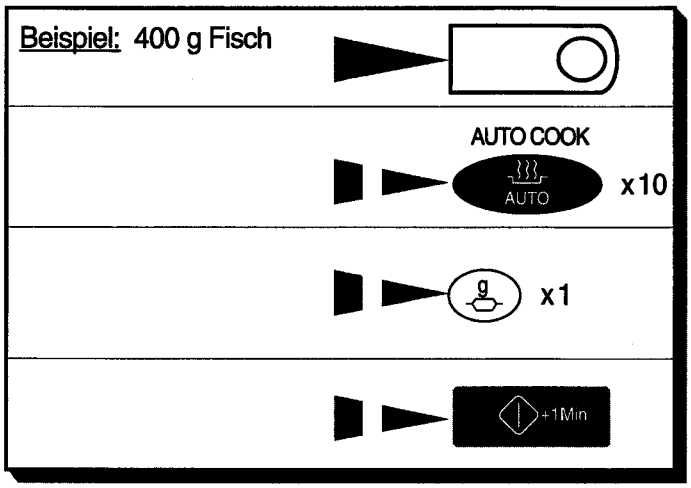


Tabelle für Automatikprogramm

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS AUFWÄRMEN VON GERICHTEN

Tellergerichte: Dieses Programm eignet sich für normale Speisen, wie etwa Fleischstücke in Sauce, gekochtes Gemüse mit Beilagen wie Kartoffelbrei oder Nudeln.

Je nach Fleischart, Dicke der Fleischstücke usw. empfiehlt es sich, die PLUS-Taste zu betätigen.

Wichtig:

1. Dieses Automatikprogramm eignet sich ausschließlich für Speisen mit Raumtemperatur. Bei Speisen, die direkt aus dem Kühlschrank genommen werden, müssen Sie die PLUS-Taste drücken.

2. Stellen Sie sicher, daß alle Bestandteile des Gerichts kochend heiß sind.

GAR-EMPFEHLUNGEN

Wenn Sie Fleisch, Hähnchen und Geflügelteile mit Öl bestreichen, erzielen Sie eine bessere Bräunung.

Geflügel: Für den Fall das Ihr Mikrowellengerät einen Bratspieß im Zubehör hat, empfehlen wir Ihnen das Hähnchen auf diesem zu grillen.

Fisch: Das Automatikprogramm für Fisch eignet sich insbesondere für ganzen Fisch oder Fischfilets von Forelle, Scholle, Lachs und Kabeljau.

Frischgemüse: Das Automatikprogramm für Frischgemüse eignet sich für Erbsen, Möhren, Bohnen, Brokkoli und Blumenkohl sowie Mischgemüse.

Wenn Sie andere Gemüsesorten garen möchten, empfehlen wir, nicht mit dem Automatikprogramm, sondern manuell zu garen.

Tiefkühlgemüse: Das Automatikprogramm für Tiefkühlgemüse eignet sich für eine Vielzahl verschiedener Gemüsesorten.

(Normalprogramm) Mit dem Normalprogramm können Sie tiefgekühlten Brokkoli oder Blumenkohl garen. Das Automatikprogramm verfügt über eine PLUS/MINUS-Funktion.

(MINUS-Taste) Tippen Sie zum Garen von gefrorenen Erbsen, gefrorenem Zuckermais oder Mischgemüse die MINUS-Taste an.

(PLUS-Taste) Tippen Sie zum Garen von Möhren oder Bohnen die PLUS-Taste an. Bei Bohnen empfehlen wir zur Erzielung eines besseren Garergebnisses, zwischendurch umzurühren.

Automatisches Garen (Fortsetzung)

Tabelle für automatisches Garen

CODE	GARGUT	GEWICHT	AUSGLEICHSZEIT	HINWEISE
1	TELLERGERICHTE (Aufwärmen)	300-400g 450-550g	2 Min. 2 Min.	Menü gegebenenfalls aus dem Kühlschrank nehmen und abdecken. Sicherstellen, daß alle Teile des Menüs vollständig erhitzt sind. Andernfalls die PLUS-Taste drücken.
2	Aufläufe/Quiches	160g-210g 340g-550g		Legen Sie den Auflauf ode die Quiche auf einen Teller oder den Crust-Teller.
3	KASSEROLE / EINTOPF (Aufwärmen)	400g 800g	2 Min. 2 Min.	Während des Aufwärmens und der Ausgleichszeit abdecken. Vor Beginn der Ausgleichszeit sowie vor dem Servieren umrühren.
4	SUPPE/SAUCE	200ml-250ml 400ml-500ml	2 Min. 2 Min.	Die Suppe/Sauce in einen Suppenteller oder in eine Porzellanschüssel geben und während des Erwärmens abdecken. Vor Beginn der Ausglei-chszeit umrühren und während der Zeit abdecken.
5	Rinderbraten	1000g 1500g 2000g	5 Min. 5 Min. 5 Min.	Den Rinderbraten in ein geeignetes Geschirr legen. Sobald das akustische Signal ertönt, den Braten umdrehen.
6	HÄHNCHEN HÄHNCHEN AM SPIESS	700g 1000g 1500g 900-1000g 1050-1150g	5 Min. 5 Min. 5 Min. 5 Min. 5 Min.	Das Hähnchen auf ein geeignetes Geschirr legen. Sobald das akustische Signal ertönt, umdrehen. Siehe Anleitung zum Bratspieß.
7	Geflügelteile	400g 600g 900g	2 Min. 2 Min. 2 Min.	Die Teile mit dem Knochen nach oben auf den Metallrost legen. Sobald das akustische Signal ertönt, umdrehen.
8	FRISCHGEMÜSE	200 g 45 ml Wasser zugießen 400 g 60 ml Wasser zugießen 600 g 60 ml Wasser zugießen	2 Min. 2 Min. 2 Min.	Gemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 oder 60 ml kaltes Wasser zugeben. Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken.
9	TIEFKÜHLGEMÜSE	200g 300g 450g	2 Min. 2 Min. 2 Min.	Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben. Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken. Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben. Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken. Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben (bei Brokkoli und Blumenkohl 60 ml). Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken.
10	FISCH	200g 400g 600g	- - -	Den Fisch in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und abdecken.

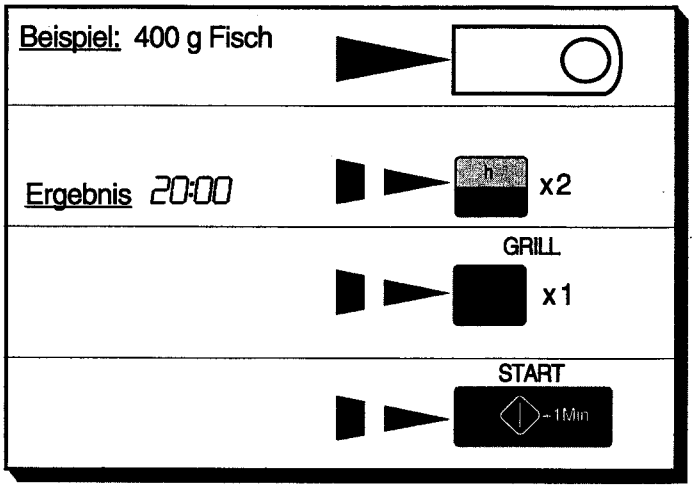
Garen mit dem Grill - M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44, - MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Mit Hilfe dieser Methode wird das Gargut gebräunt und es geht kein Fleischsaft verloren.

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Die die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.
3. Tippen Sie die GRILL-Taste einmal an.
4. Tippen Sie die START-Taste an.

   Ergebnis: Der Garvorgang beginnt, und die Uhr zählt zurück.

- ◆ Beim Garen mit Grill wird keine Mikrowellenenergie verbraucht. Für vielseitiges Garen mit dem Grill, können Sie den Metallrost benutzen, der extra für das Garen mit Grill gedacht ist. Für genauere Informationen über den Gebrauch, ziehen Sie bitte das Kochbuch zu Rate.
- ◆ Es ist nicht möglich, die Zeit für länger als 60 Min. einzustellen.



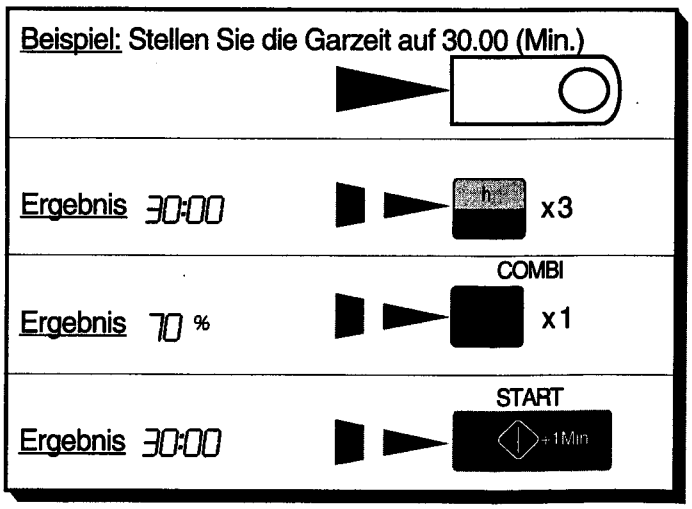
Garen mit der Kombination - M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44, - MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

Beim Garen mit KOMBI (MIKROWELLE + GRILL) wird sowohl die Mikrowelle als auch der Grill eingeschaltet.

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Die die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.

   Touch the COMBI pad once.
3. Tippen Sie die KOMBI-Taste einmal an. Wenn Sie die Leistungsstufe der Kombination ändern möchten, tipenn Sie die KOMBI-Taste erneut an bis die gewünschte Stufe im Display angezeigt wird (50% oder 30%).
4. Tippen Sie die START-Taste an.

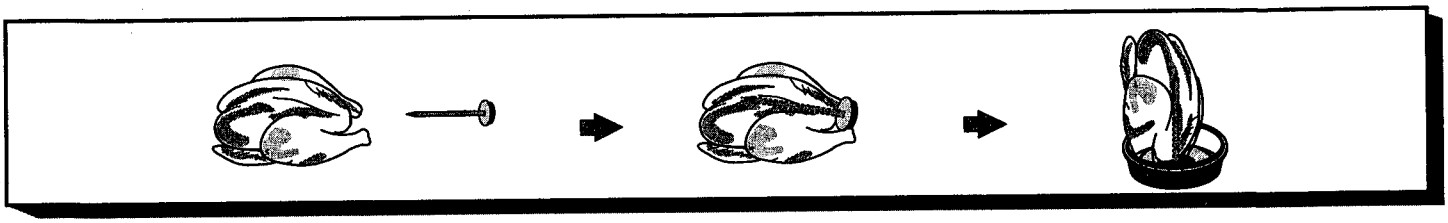
- ◆ Es ist nicht möglich, die Zeit für länger als 60 Min. einzustellen.



Bratspieß/Crust-Platte

[illegible]

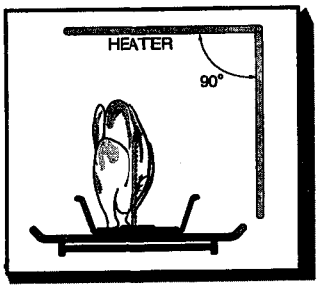
- **Mit Hilfe des drehbaren Bratspieß-Systems ist es nicht mehr notwendig, das Bratgut umzudrehen. Es erleichtert den Grillvorgang daher sehr.**
- **Sie können den Bratspieß bei Grill-und Grill-Kombinations-Garen benutzen.**



1. Das Hähnchen wird zwischen dem Rückenknochken und der Brust aufgespießt.
2. Das aufgespießte Mähnchen wird in der Spießhalterung befestigt.
3. Um eine optimale Bräunung des Hähnchens zu erreichen, empfehlen wir Ihnen die Haut vor dem Bratvorgang mit öl zu bestreichen.
4. Das aufgespießte Hähnchen wird zusammon mit der Spießhalterung in die dafür vorgesehene Glasschüssel gesetzt, und diese in die Mitte des Drehtellers gestellt.

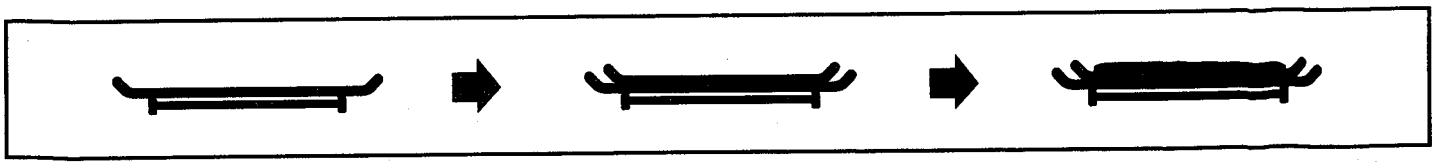
VORSICHT

- **Vor Beginn des Bratvorganges sollten Sie überprüfen, ob die Heizspirale sich auch tatsächlich an der Rückwand und nicht an der oberseite des Gerätes befindet.**
- **Nach Beendigung des Bratvorganges sollten Sie immer Ofenhandschuhe benutzen, um die Glasschüssel mit dem Bratgut herauszunehmen.**
- **Fassen Sie die Heizspirale direkt nach dem Gebrauch niemals mit bloßen Händen an, da Verbrennungen die Folge wären. Lassen Sie die Tür des Gerätes für 20-30 Minuten offen stehen, bis sich die Heizspirale abgekühlt hat und gekippt werden kann. Tragen Sie beim Kippen sicherheitshalber immer Ofenhandschuhe.**
- **Kippen Sie die Heizspirale vorsichtig um 90°.**



[illegible]

- **Normalorweise bleibt der Boden der Speisen, die man mit Hilfe des Grills oder des Mikrowellengerätes zubereitet, feucht und weich. Dies trifft vor allem auf Speisen wie z.B. Pizza zu. Um dies zu vermeiden, haben Sie in Threm Zubehör einen sogenannten crust-Teller. Auf ihm orroichen die Speisen auch auf der Unterseite hohe Temperaturen, da er Sich stark aufheizt. Dadurch wird der Boden der Speisen braun und knusprig.**
- **Hauptsächlich wird der Crust-Teller für Speisen, die auf Teigbasis zubereitet sind, z.B. Pizza, genommen. Er eignet sich aber auch für die Zubereitung von Speck, Spiegeleiern, Würstchen, Hamburgern usw.**
- **Wir empfehlen Ihnen, den crust-Teller bei voller Mikrowellenleistung für etwa 3-5 Minuten vorzuheizen, bevor Sie ihn benutzen.**



1. Bestreichen Sie den Crust-Teller mit öl.
2. Legen Sie die Speise auf den Crust-Teller.
3. Stellen Sie den crust-Teller in die Mitte des Drehtellers.

VORSICHT

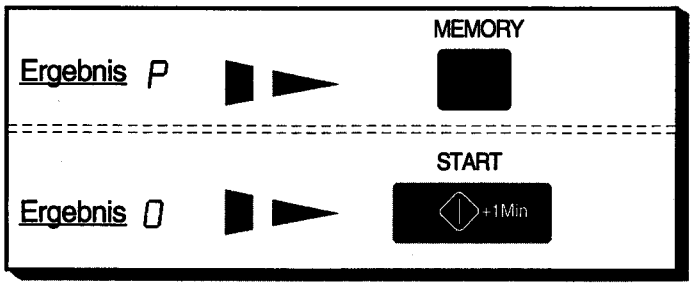
- Da der Crust-Teller sich sehr stark aufheizt, legen Sie bitte keinerlei hizteempfindlichen Materialien auf ihn. Diese könnten sehr leicht beschädigt werdon.
- Achten Sie darauf, daß der Crust-Teller auf dem Drehteller steht. Benutzen Sie niemals Ihr Gerät ohne den Drehteller.
- Um verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie den Crust-Teller aus dem Gerät nehmen.

Garen mit Speicherprogramm

Die Garzeiten und Leistungsstufen für Lebensmittel, die häufig gekocht werden, können programmiert und vom Mikrowellengerät gespeichert werden.

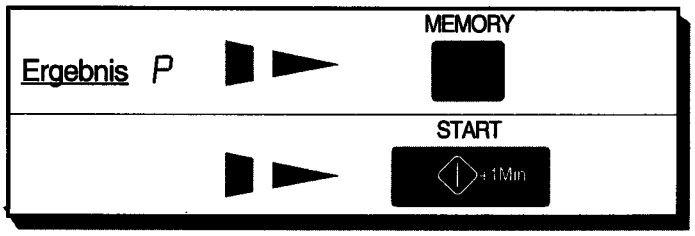
EINGABE IN DEN SPEICHER

1. Tippen Sie die SPEICHER-Taste an.
2. Geben Sie das Garprogramm gemäß Anleitung auf Seite 8 ein.
3. Tippen Sie die START-Taste an; Ihr bevorzugtes Garprogramm ist jetzt eingestellt und gespeichert.



SPEICHEREINGABE

1. Tippen Sie die SPEICHER-Taste an.
2. Tippen Sie die START-Taste an.

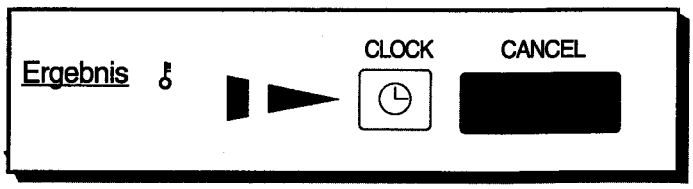


Kindersicherung

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Mit Hilfe dieser Funktion können Sie das Gerät sperren, so daß es in Ihrer Abwesenheit von keinem Unbefugten benutzt werden kann.

Sie können diese Funktion nach Belieben aktivieren.

1. Drücken Sie die UHR- und LÖSCHEN-Taste gleichzeitig; die Gerätesperre wird durch ein Schlüsselsymbol angezeigt. Zur Aufhebung der Kindersicherung SCHRITT 1 wiederholen. Das Schlüsselsymbol verschwindet.



Reinigung und Pflege des Gerätes

Die folgenden Teile des Mikrowellengerätes sind regelmäßig zu reinigen, um zu verhindern, daß Fett- oder Speiserückstände festbacken:

- ***Innenflächen***
- ***Außenflächen***
- ***Gerätetür und Türdichtungen***
- ***Glas-Drehteller und Drehring***

ACHTUNG: ***Achten Sie stets darauf, daß die Türdichtungen sauber sind und die Gerätetür einwandfrei schließt.***

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.

[redacted]

Wischen Sie die Wände des Garraums nach Gebrauch des Gerätes mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen sauber und in einem weiteren Schritt trocken. AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien verwenden.

Zum Lösen festgebackener Speiserückstände bzw. zur Beseitigung unangenehmer Gerüche

- eine mit Wasser und einem Spritzer Zitronensaft gefüllte Tasse auf den Drehteller stellen;
- das Gerät auf MAXIMALLEISTUNG (100 %) stellen;
- das Gerät für 10 Minuten betreiben, bis das Wasser-Zitronensaft-Gemisch kocht.

Ergebnis: Der Dampf löst die Speiserückstände, während der Zitronensaft den unangenehmen Geruch beseitigt.

Der Drehteller ist spülmaschinenfest und kann in warmer Seifenlauge abgewaschen werden.

[redacted]

Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen in warmer Seifenlauge getränkten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.

Achten Sie darauf, daß KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gelangt.

AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien oder chemische Lösungsmittel verwenden.

Verwenden Sie besondere Sorgfalt auf die Reinigung der Türdichtungen, damit sich dort keine Speiserückstände ansammeln, die ein einwandfreies Schließen der Tür verhindern.

Aufbewahrung und Reparatur des Mikrowellengeräts

Zur Aufbewahrung bei längerem Nichtgebrauch oder Wartung des Gerätes beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, wenn folgende Schäden an Gerätetür oder Türdichtungen aufgetreten sind:

- ***Scharnier gebrochen***
- ***Dichtungen abgenutzt***
- ***Gerätegehäuse verzogen***

Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

[redacted]

Soll das Mikrowellengerät längere Zeit nicht benutzt werden, bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

Begründung: Staub und Feuchtigkeit können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

[redacted]

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE / CARACTERISTIQUES		M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45	M9G34/M9G44	MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45	MBG44
Source d'alimentation		230V~50Hz			
Capacité		27,432 litres		33,528 litres	
Puissance de sortie		900 W	850 W	900 W	850 W
Fréquence de fonctionnement		2,450 MHz		2,450 MHz	
Puissance électrique	FMO	1500 W			
Consommation	COMBI	2800 W			
Dimensions extérieures		517 x 317 x 407 (L x H x P) mm	517 x 317 x 391 (L x H x P) mm	547 x 327 x 460 (L x H x P) mm	547 x 327 x 414 (L x H x P) mm
Dimensions de la cavité du four		336 x 234 x 340 (L x H x P) mm	336 x 234 x 340 (L x H x P) mm	364 x 246 x 365 (L x H x P) mm	364 x 246 x 365 (L x H x P) mm
Poids net		approx. 21 kg		approx. 21 kg	

SAMSUNG est soucieux de faire évoluer la qualité de ses produits. C'est la raison pour laquelle les caractéristiques techniques de ceux-ci peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

TECHNISCHE DATEN

MODELL / DATEN		M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45	M9G34/M9G44	MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45	MBG44
Netzanschluß		230V~50Hz			
Garraumvolumen		26 Liter		32 Liter	
Leistung		900W	850W	900W	850W
Betriebsfrequenz		2,450MHz		2,450MHz	
Leistung-saufnahme	MIKROWELLE:	1500W			
	KOMBINATION:	2800W			
Außenabmessungen		517 x 317 x 407 (W x H x T)mm	517 x 317 x 391 (W x H x T)mm	547 x 327 x 460 (W x H x T)mm	547 x 327 x 414 (W x H x T)mm
Garraumabmessungen		336 x 234 x 340 (W x H x T)mm	336 x 234 x 340 (W x H x T)mm	364 x 246 x 365 (W x H x T)mm	364 x 246 x 365 (W x H x T)mm
Gewicht		ca 21kg		ca. 21kg	

Technische Änderungen im Sinne des Fortschritts vorbehalten.

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL / SPEC		M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45	M9G34/M9G44	MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45	MBG44
Netspanning		230V~50Hz			
Inhoud		0.9 Cubic feet		1.1 Cubic feet	
Effectief vermogen		900W	850W	900W	850W
Frequentie		2,450MHz		2,450MHz	
Opgenomen vermogen	MWO	1500W			
	COMBI	2800W			
Buiten afmetingen		517 x 317 x 407 (W x H x D)mm	517 x 317 x 391 (W x H x D)mm	547 x 327 x 460 (W x H x D)mm	547 x 327 x 414 (W x H x D)mm
Binnen afmetingen		336 x 234 x 340 (W x H x D)mm	336 x 234 x 340 (W x H x D)mm	364 x 246 x 365 (W x H x D)mm	364 x 246 x 365 (W x H x D)mm
Gewicht		ongeveer 21kg		ongeveer 21kg	

Daar wij continu streven naar verbeteringen, worden wijzigingen voorbehouden.